

	<p style="text-align: center;">PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO ESPECIFICO ANEXO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA</b></p>	<p>Código: A 01-SOP E 03 Revisión: 03 Fecha: 01.03.2022 Páginas: 1 de 5</p>
----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

## QUESO MANTECOSO LAMINADO PESABLE GRANEL (COD 12)



### DESCRIPCION

#### Origen:

La leche utilizada es de origen conocido, ya que proviene de vacas nacidas y criadas en el Fundo sin interacción con el exterior, por tanto su sanidad animal ha sido certificada por organismos del estado otorgando la calidad de predio libre de enfermedades bovinas tales como tuberculosis y brucelosis.

#### Producto:

*Queso Mantecoso La Rotunda* es el producto obtenido de leche fresca debidamente pasteurizada, adicionada de cultivos lácticos seleccionados y coagulada por la acción del cuajo, separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Es un queso maduro que requiere de un período de maduración de 20 a 30 días, a temperatura adecuada y en condiciones tales que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos necesarios para obtener las características organolépticas que lo tipifican.

El Queso Mantecoso La Rotunda tiene un sabor delicado, textura suave y abierta, pasta de color amarillo cremoso y su corteza es de color amarillo suave.



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL  
ESTANDARIZADO ESPECIFICO  
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03  
Revisión: 03  
Fecha: 01.03.2022  
Páginas: 2 de 5

**FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA**

**IMAGEN DEL PRODUCTO**



**USO PREVISTO**

Consumo directo y en preparaciones.

**INGREDIENTES**

Leche de vaca fresca pasteurizada, cultivos lácticos seleccionados, sal (cloruro de sodio), cloruro de calcio, colorante natural annato y cuajo. Contiene Caseína y Lactosa.



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL  
ESTANDARIZADO ESPECIFICO  
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03  
Revisión: 03  
Fecha: 01.03.2022  
Páginas: 3 de 5

**FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA**

## INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 38 g Porciones por envase: según envase		
	100 g	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	<b>317</b>	<b>120</b>
<b>Proteínas (g)</b>	<b>20,5</b>	<b>7,8</b>
Grasa Total (g)	23,5	8,9
Grasa Saturada (g)	16,5	6,3
Grasa Monoinsaturada (g)	6	2,3
Grasa poliinsaturada (g)	1	0,4
Ac. Grasos Trans (g)	0,5	0,2
Colesterol (mg)	41,6	15,8
<b>H. de C. disp. (g)</b>	<b>6,1</b>	<b>2,3</b>
Azucares Totales (g)	0,1	0,0
<b>Sodio (mg)</b>	<b>384</b>	<b>145,9</b>

## PARAMETROS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Resultado
Materia grasa	Máx. 38%
Humedad	Máx. 54,9%
E. aureus (ufc/g) según RSA	100 - 1000
Enterobacterias (ufc/g) según RSA	200 - 1000
Listeria monocytogenes (P/A)	Ausencia

## ASPECTO

- Color amarillo suave, con textura cremosa y semiblanda.
- Corteza uniforme y semidura.
- Durante la maduración, pueden formarse cristales de lactato en la superficie, lo cual se manifiesta como manchas blancas. Esto no representa un problema de inocuidad ni contaminación, sino que es una característica natural de un queso más maduro, que potencia su aroma y sabor.



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL  
ESTANDARIZADO ESPECIFICO  
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03  
Revisión: 03  
Fecha: 01.03.2022  
Páginas: 4 de 5

**FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA**

## PRESENTACION

FORMATO	PESO DEL ENVASE	PESO POR CAJA	EMBALAJE	CODIGO INTERNO	CANTIDAD DE PRODUCTO POR CAJA
LAMINADO GRANEL	2000 gr	12 KG	Caja de Cartón	12	6

**1 Envase primario** : Producto envasado en film de polietileno tapa y fondo

**2 Envase secundario**: Producto embalado en cajas de cartón de dimensiones 300 x 113 x 450 mm (+/- 3mm)

### 3 Codificación.

Fecha de vencimiento: día/mes/año (2 dígitos)

Lote: N° de tina /día /mes / Año (2 dígitos)

Esta información va impresa en el envase.

## PALLETIZACION:

Alto: 5 cajas

Base: 8 cajas

Medida pallet: 100 x 120 cm



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL  
ESTANDARIZADO ESPECIFICO  
ANEXO

Código: A 01-SOP E 03  
Revisión: 03  
Fecha: 01.03.2022  
Páginas: 5 de 5

**FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA**

## **ALMACENAMIENTO**

Mantener refrigerado entre 2 y 10 °C.

Duración: Consumir preferentemente antes de 120 días

## **LEGISLACIÓN**

Producto Chileno. Resolución Sanitaria N° 1505381387 del 02.12.2015. Valparaíso. Chile.

## **CONTACTOS.**

Josefa Riesco Viollier

josefariesco@larotunda.cl

Fono-Fax: 32- 2741617

Elaborado, Envasado y Distribuido: Sociedad Agrícola La Rotunda Ltda.

Fundo La Rotunda. Camino viejo Lo Vásquez. Kilómetro 2. Casablanca. V Región.

[www.larotunda.cl](http://www.larotunda.cl)