



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO
FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

Código: A 01-SOP E 03
Revisión: 03
Fecha: 01.03.2022
Páginas: 1 de 5

QUESO LLANERO (COD 20)

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 Llanero La Rotunda es el producto obtenido de 100% 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. Receta de origen Venezolana

IMAGEN DEL PRODUCTO





PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO
FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

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

ANTECEDENTES TECNICOS PRODUCTO QUESO LLANERO COD 20

Descripción:

Queso Llanero, receta de origen Venezolano

Composición de referencia:

Leche fluida pasteurizada, sal, cloruro de calcio, cuajo, cultivos lácteos.

Claims o atributos del producto (incluido Ley Alto)

Este producto presenta icono de alto para el nutriente Sodio. Tamaño del logo depende de dimensiones de cara principal.



INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 30 g Porciones por envase: según envase		
	100 g	1 porción
Energía (Kcal)	297	98,1
Proteínas (g)	20,1	6,03
Grasa Total (g)	19,5	5,85
Grasa Saturada (g)	18,8	5,64
Grasa Monoinsaturada (g)	ND	ND
Grasa poliinsaturada (g)	0,71	0,21
Ac. Grasos Trans (g)	ND	ND
Colesterol (mg)	70,4	21,1
H. de C. disp. (g)	10,2	3,06
Azucares Totales (g)	2,22	0,67
Sodio (mg)	948	284



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO
FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

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

PARAMETROS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Estándar	Limite (RSA)	Método de ensayo
Determinación de Enterobacterias (UFC/g)	$1,7 \times 10^2$	n=5 c=2 m= 2×10^2 M= 10^3	Determinación de Enterobacterias (UFC/g) NCh 2676.Of2002, Acreditado por INN, acreditación: LE 264
Determinación de Staphylococcus aureus (UFC/g)	<10	n=5 c=1 m= 10^2 M= 10^3	Determinación de Staphylococcus aureus (UFC/g, NCh 2671.Of2002, Acreditado por INN, acreditación: LE 264
Detección de Listeria monocytogenes (P/A) en 25g	Ausencia	n=5 c=0 m= 0 M=--	Detección de Listeria monocytogenes (P/A) en 25 NCh 2657.Of2001 Acreditado por INN, acreditación: LE 264g

PRESENTACION

Formato	Peso	Peso Caja	COD	Unid. X Caja
Trozado	2,5 KG (aprox)	10 KG (aprox)	20	4



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO
FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

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

ANTECEDENTES PACKAGING

Envase primario:

Envase	Especificación (composición, gramaje, etc.)	Permeabilidad
Bolsa transparente con propiedades de barrera, para el envasado de alimentos.	70 mic.	Oxígeno <60 CO2 < 300 H2O < 5

Embalaje / Packaging:

TIPO	ESPECIFICACIÓN	UNIDADES x CAJA
Caja	300 x 110 x 450 mm (+/- 3mm)	4 Unidades

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

ALMACENAMIENTO

Mantener refrigerado entre 2 y 10 °C.

Duración: Consumir preferentemente antes de 35 días



PROCEDIMIENTO OPERACIONAL
ESTANDARIZADO ESPECIFICO
ANEXO

FICHA TECNICA QUESO LA ROTUNDA

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

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