

## QUESO DANBO HORMA

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta elástica consistente, sabor láctico y aroma característico. Color blanco-amarillento.

### PRESENTACIÓN

Horma entera de tamaño uniforme, envasada al vacío en bolsa roja sin impresión, etiquetada, termosellada y termocontraída.

Hormas sin marcas ni manchas o materias extrañas.

Se colocan 4 hormas por caja (64 cajas por pallet).

### INGREDIENTES

Leche pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo, sal, cloruro de calcio, colorante.

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

Forma	Paralelepípedo
Medidas	100 mm x 120 mm x 250 mm
Peso	Aproximadamente 3 Kg
Identificación	Impresión en línea de envase de datos del lote.
Envase Primario	Envasado al vacío en bolsas plásticas multilaminadas termocontraíbles.
Envase secundario	Cajas de cartón corrugado con 4 hormas c/u. Etiquetadas con datos logísticos. Cajas de 270 mm x 240 mm x 220 mm.
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm.
Corteza	No presenta. Superficie limpia, de coloración uniforme, sin marcas.
Aspecto Interno mecánicos.	Masa compacta, color ámbar claro uniforme. Se admiten algunos pocos ojos
Cuerpo y Textura	Masa flexible, textura homogénea, de buena aptitud para el corte con feteadoras. Fetas que no se quiebren al doblarse.
Sabor y Aroma	Bien definido, de fermentación láctica. No se admiten sabores ácidos y amargos.
Transporte	Transportar refrigerado por debajo de 8°C.

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

Humedad	40 - 45%
Materia Grasa	24 - 29%
Materia Grasa en base seca	45 – 50%
pH	5,10 – 5,50
Cloruro de Sodio	1,0% - 1,5%
Alérgenos	No contiene, con excepción de “Leche y Productos lácteos”
Temperatura de Conservación	Entre 2°C y 8°C
Vida Útil	180 días desde la fecha de elaboración.
Recomendaciones de consumo siguientes	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 30 días

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Coliformes totales 30 °C / g	< 10
Coliformes 45 °C / g	< 10
Estafilococos coagulasa positivos / g	< 100
Hongos y Levaduras / g	< 100
Listeria sp. / 25 g * Monitoreo	n=5 c=0 m=0
Salmonella sp. / 25 g * Cada lote	n=5 c=0 m=0

**VALORES NUTRICIONALES EN 30g (una rebanada).**

Energía	103 kcal
Carbohidratos	0 g
Proteínas	7,9
Grasas Totales	7,9 g
Grasas Saturadas	4,7g
Grasas Trans	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	95 mg
Calcio	274 mg