

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR PRODUCTO

(Requisitos mínimos del producto)

NOMBRE DEL PRODUCTO

QUESO DANBO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso firme/ Semi madurado. El cuerpo tiene un color que varia de blanco o marfil a amarillo claro o amarillo, textura firme que puede cortarse, con pocos agujeros ocasionados por el gas mas o menos redondo con algunas grietas.

PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Sabor	Láctico característico del producto
Olor	Láctico característico
Color	Amarillento uniforme
Textura	Firme, lisa, no granulosa, de consistencia elástica

COMPOSICION POR 100 g DE PORCION COMESTIBLE

Energía (Kcal.)	320
Proteínas (g.)	21
Grasas (g.)	25
Carbohidratos (gr.)	0,9
Hierro (mg)	0,9
Calcio (mg)	730

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

De acuerdo a normativa técnica vigente.

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

De acuerdo a normativa técnica vigente.

TIEMPO DE VIDA UTIL

45 días a partir de la fecha de envasado.

ENVASE PRIMARIO

Polietileno termocontraible multilaminado, de primer uso y grado alimenticio, termosellados para mantener la integridad del producto.

ENVASE SECUNDARIO

El producto debe ser transportado en canastillos de plástico

ETIQUETADO

El etiquetado de los productos del paquete de subsidios deberán cumplir con la normativa vigente de etiquetado, asimismo las etiquetas deberán llevar, de manera obligatoria, el logotipo del Subsidio Prenatal y Lactancia y Subsidio Universal Prenatal por la Vida, mensaje y figuras con propósitos didácticos que serán comunicados por el SEDEM a través de las distribuidoras de subsidios.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizar en condiciones que excluyan el riesgo de contaminación y/o modificación de sus características físico-químicas u organolépticas y mantener la cadena de frio. (RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003 SENASAG).

CONDICIONES MATERIA PRIMA

La materia prima deberá ser 100% nacional. (Demostrable)

CONDICIONES GENERALES

El producto deberá tener una fecha de envasado de máximo treinta días anteriores a la entrega del producto en las distribuidoras. Las fichas técnicas deberán cumplir con las especificaciones Técnicas de la convocatoria, además de las condiciones del alimento (físicoquímicas, microbiológicas, organolépticas).

Estas Especificaciones Técnicas son referenciales y mínimas, siendo estos puntos enunciativos y no limitativos, pudiendo el proponente mejorar su propuesta.