

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																		
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">COMPOSICION POR 100 g DE PORCION COMESTIBLE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal.)</td> <td>320</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g.)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Grasas (g.)</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (gr.)</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Hierro (mg)</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>730</td> </tr> </tbody> </table>		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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS FISICOQUIMICOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente.</td> </tr> <tr> <th>PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS</th> </tr> <tr> <td>De acuerdo a normativa técnica vigente.</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS FISICOQUIMICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente.	PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS	De acuerdo a normativa técnica vigente.
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.