

 <p>GOBIERNO DE LA REPÚBLICA DOMINICANA MINISTERIO DE EDUCACIÓN INSTITUTO NACIONAL DE BIENESTAR ESTUDIANTIL INABIE</p>	PRODUCTO: QUESO CHEDDAR	FECHA ACTUALIZACION: 7/1/2022
		CODIGO: : FT-QC-PR -001
		REVISION I 03
		PAGINA : 1 / 1
FICHA TECNICA		

1-DATOS GENERALES	
DEFINICIONES	Queso Cheddar: Es el producto obtenido por la coagulación de leche pasteurizada. La cuajada obtenida es prensada y sometida a un proceso de cheddarización y posteriormente a procesos de cortado, desuerado, salado, prensado y maduración a temperatura y humedad controladas.
ALMACENAMIENTO	Mantener refrigerado.
ENVASE	El envase debe ser de material grado alimenticio que permita conservar la integridad del producto durante su manipulación y transporte.

2.REQUISITOS	
2.1 Requisitos generales	
<p>El queso cheddar debe presentar consistencia dura, con un color uniforme. No debe presentar ojos debido a la formación de gas. Debe estar recubierto por parafina, tela u otro material adecuado.</p> <p>Tanto la corteza como el interior del queso, deberá estar exento de impurezas que indiquen manipulación inadecuada del producto.</p>	
2.2 Requisitos Físico- químicos	
CRACTERISTICAS	REQUISITOS
	MINIMO MAXIMO
Humedad (porcentaje en masa)	44 %
Materia grasa (porcentaje en masa en extracto húmedo)	25 %
2.3 Requisitos Organolépticos.	
CARACTERISTICAS	REQUISITOS
ASPECTO	Masa uniforme , con coloración característica de este tipo de queso
COLOR	Amarillo-anaranjado
OLOR Y SABOR	Olor característico del producto. Libre de olor y sabor rancio o de producto descompuesto.