



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-19 QUESO GOUDA LIBRE
DE GLUTEN**

Versión: 02

Elaboró: Camila Bosco

Revisó: Verónica Frossasco

Aprobó: Álvaro Ugartemendía

Fecha: 21/05/2020

Original:

Copia controlada:

Página 1 de 4

1. DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Es un queso graso, de mediana humedad. Se obtiene por coagulación de leche estandarizada por medio de cuajo, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Su pasta es firme, compacta, de consistencia elástica. / It is a fatty cheese of medium humidity, which is obtained by coagulation of milk standardized using rennet, supplemented by the action of specific lactic bacteria. Its paste is firm, compact, it has elastic consistency.

2. INGREDIENTES /INGREDIENTS

Leche pasteurizada parcialmente descremada, Cloruro de calcio, Cloruro de Sodio, Cultivo de bacterias lácticas específicas, Cuajo y colorante (INS 160b). / Standardized pasteurized milk, calcium chloride, sodium chloride, lactic bacterial cultura, rennet and dye (INS 160b).

Contiene alérgenos: Leche/Contains allergens: Milk

Libre de gluten/Gluten free

3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS / PHYSICAL – CHEMICAL PARAMETERS

Análisis/ Analysis	Criterios de Aceptación/ Criteria of acceptance	Método de Análisis/ Method of Analysis
Humedad / Moisture (%)	36 – 45,9	FIL 4A: 1982
Materia Grasa sobre extracto seco / Fat on a Dry Basis (FDB) (%)	45 – 59,9	FIL 5B: 1986



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

ES-P-19 QUESO GOUDA LIBRE DE GLUTEN Versión: 02	Original:
Elaboró: Camila Bosco Revisó: Verónica Frossasco Aprobó: Álvaro Ugartemendía Fecha: 21/05/2020	Copia controlada: Página 2 de 4

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Análisis/ Analysis	Criterios de Aceptación/ Criteria of acceptance	Método de Análisis/ Method of Analysis
Coliformes a 30° C/g Coliforms to 30° C/g	N=5 c=2 m=1000 M=5000	FIL 73A :1985
Coliformes a 45° C/g Coliforms to 45° C/g	N=5 c=2 m=100 M=500	APHA 1992 Cap.24 (1)
Estafilococos coagulasa positiva/g Staphylococcus coagulase positive/g	N=5 c=2 m=100 M=1000	FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25 g	N=5 c=0 m=0	FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/ 25g	N=5 c=0 m=0	FIL143 : 1990

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

5.1 Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada. / Mass: semi-cooked, molded, pressed, salted and matured.

5.2 Textura: compacta, firme, de consistencia elástica. / Texture: compact, firm, elastic consistency.

5.3 Color: color blanco amarillento uniforme. / Color and flavor: yellowish white uniform.

5.4 Sabor y aroma: sabor suave característico, aroma suave y agradable. / Flavor and aroma: characteristic mild flavor, mild and pleasant aroma well.



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-19 QUESO GOUDA LIBRE
DE GLUTEN**

Versión: 02

Elaboró: Camila Bosco

Revisó: Verónica Frossasco

Aprobó: Álvaro Ugartemendía

Fecha: 21/05/2020

Original:

Copia controlada:

Página 3 de 4

6. USOS /USES

El queso Gouda es muy consumido en tablas de quesos y fiambres, cortado en pequeños cubos o cuñas. También puede servirse con frutas frescas de estación y con frutas secas. /

Gouda cheese is widely consumed in cheese and cold cuts platters, cut into small cubes or wedges. It can also be served with fresh seasonal fruits and dried fruits

7. DESTINO

El producto va dirigido a los consumidores finales. Puede ser consumido por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a alguno de sus ingredientes. / The product is aimed at final consumers. It can be consumed by the general population from the first year of life, except those allergic to any of its ingredients.

8. PRESENTACIÓN / PRESENTATION

8.1 Peso aproximado por horma: Hormas de 4 kg, 2 kg y 0.3 kg. / Approximate weight per block: Blocks of 4 kg, 2 kg and 0.3 kg.

8.2 Envase primario: Bolsa termocontraíble/ Primary packaging: Thermo-shrinkable bag.



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-19 QUESO GOUDA LIBRE
DE GLUTEN**

Versión: 02

Elaboró: Camila Bosco

Revisó: Verónica Frossasco

Aprobó: Álvaro Ugartemendía

Fecha: 21/05/2020

Original:

Copia controlada:

Página 4 de 4

8.3 Envase secundario: Caja de cartón corrugado con capacidad para 4 unidades de 4 kg, 8 unidades de 2 kg y 16 unidades de 0.3 kg / Secondary packaging: Corrugated cardboard box with capacity for 4 units of 4 kg, 8 units of 2 kg and 16 units of 0.3 kg.



4 kg



2 kg



0.450 kg

9. ALMACENAMIENTO / STORAGE

9.1 Temperatura: entre 2 y 8°C. / Temperature: Between 2 and 8°C.

9.2 Vida útil: 120 días. / Shelf life: 120 days.

9.3 Temperatura de congelación: entre – 18° C y – 20° C. / Freezing temperature: Between – 18° C and – 20° C.

9.4 Vida útil congelado: 12 meses mantenido a temperatura de congelación. / Shelf life: 12 months