



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

**ES-P-22 QUESO EDAM - LIBRE
DE GLUTEN V02**

Elaboró: Camila Bosco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 29/05/2020

Original:

Copia controlada: x

Página 1 de 5

1. DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Es un queso de mediana humedad y semigraso, que se obtiene por coagulación de leche estandarizada por medio de cuajo, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Su pasta es semidura, de consistencia elástica, de color amarillento uniforme./ It is a cheese of medium humidity and semi-fat, which is obtained by coagulation of milk standardized using rennet, supplemented by the action of specific lactic bacteria. Its paste is semi-hard, of elastic consistency, uniform yellowish color.

2. INGREDIENTES /INGREDIENTS

Leche pasteurizada parcialmente descremada, Cloruro de calcio, Cloruro de Sodio, Cultivo de bacterias lácticas específicas, Cuajo y colorante (INS 160b). / Standarized 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) (%)	25 - 44,9	FIL 5B: 1986



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

ES-P-22 QUESO EDAM - LIBRE
DE GLUTEN V02

Elaboró: Camila Bosco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 29/05/2020

Original:

Copia controlada: x

Página 2 de 5

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	< 1000	FIL 73A :1985
Coliformes a 45° C/g Coliforms to 45° C/g	<100	APHA 1992 Cap.24 (1)
Estafilococos coagulasa positiva/g Staphylococcus coagulase positive/g	<100	FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25 g	Ausencia/Absence	FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/ 25g	Ausencia/Absence	FIL143 : 1990

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

5.1 Consistencia: semidura y elástica. / Consistency: semi-hard and elastic.

5.2 Textura: compacta, cerrada, lisa y no granulosa. / Texture: compact, closed, smooth and not grainy.

5.3 Color: amarillento uniforme. / Color: yellowish uniform.

5.4 Sabor: láctico, suave, ligeramente salado. / Flavor: lactic, smooth, slightly salty.



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

ES-P-22 QUESO EDAM - LIBRE
DE GLUTEN V02

Elaboró: Camila Bosco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 29/05/2020

Original:

Copia controlada: x

Página 3 de 5

6. USOS /USES

Su pasta semidura, elástica y cerrada lo hace ideal para su corte en fetas, que se utilizan en la preparación de sándwiches, también es consumido en ensaladas y acompañado con frutos secos. / Its sharp and firm texture makes it ideal to cut it into slices to prepare sandwiches, it is also consumed in salads and with nuts.

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 0,250 kg, 2 kg y 4kg. / Approximate weight per block: block of 0,250 kg, 2kg and 4kg.

8.2 Envase primario: Bolsa cristal, sin impresión, termosellada y termocontraída. / Primary packaging: Crystal bag without printing, and heat sealed heat-shrinkable.

8.3 Envase secundario: Caja de cartón corrugado con 16 unidades de 0,250 kg, 8 unidades de 2 kg o 4 unidades de 4 kg. / Secondary packaging: Corrugated cardboard box containing 16 units of 0,250 kg, 8 units of 2 kg or 4 units of 4 kg.



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

ES-P-22 QUESO EDAM - LIBRE
DE GLUTEN V02

Elaboró: Camila Bosco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 29/05/2020

Original:

Copia controlada: x

Página 4 de 5



4 kg



2 kg



0.250 kg

9. ALMACENAMIENTO / STORAGE

9.1 Temperatura de refrigeración: entre 2 y 8°C. / Refrigeration temperature: Between 2 and 8°C.

9.2 Vida útil: 180 días mantenido a temperatura de refrigeración. / Shelf life: 180 days maintained refrigeration temperature.

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



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

ES-P-22 QUESO EDAM - LIBRE
DE GLUTEN V02

Elaboró: Camila Bosco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 29/05/2020

Original:

Copia controlada: x

Página 5 de 5

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

CONTROL DE CAMBIOS

Número de versiones	Lugar o sección del cambio	Adición (A) o Supresión (S)	Descripción del cambio
Versión Nueva: 02 Versión Anterior: 01	PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	A	Se actualizan en base a los requerimientos del CAA
Versión Nueva: 03			
Versión Anterior: 02			