



## FICHA TÉCNICA AREPA DE QUESO PEQUEÑA

<b>Código</b>	FC-102
<b>Versión</b>	0
<b>Fecha</b>	11/09/2020
<b>Página</b>	1



### Descripción

Arepa de maíz peto rellena de queso doble crema. Tipo coctel.

### INGREDIENTES

Maíz Peto, queso doble crema [leche entera, acidulante (ácido acético), cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo)], sal, Conservante [(ácido sórbico 200, ácido propiónico 280), reguladores de acidez (ácido cítrico 330), Antioxidantes (EDTA disódico 386, BHT 321), soportado en una mezcla de etanol, propilenglicol (1520) y agua como excipientes. Dmu (1000PPM)]

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
DIÁMETRO	CENTÍMETROS	7,0	7,5
ALTO	CENTÍMETROS	1,0	1,5
PESO RELLENO	GRAMOS	10	11
PESO MASA	GRAMOS	60	62
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	60	62

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O ASADO)	1. Cubierta: Suave y ligeramente tostada 2. Relleno: suave
Color	1. Cubierta: Blanco 2. Relleno: blanco crema (característico del queso)
Olor	Característico de productos de maíz preparados

	<b>FICHA TÉCNICA AREPA DE QUESO PEQUEÑA</b>	<b>Código</b>	FC-102
		<b>Versión</b>	0
		<b>Fecha</b>	11/09/2020
		<b>Página</b>	2

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN
Número Más Probable de Coliformes Fecales/	NMP/g	<3
Número Más Probable de Coliformes Totales/	NMP/g	93-150
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa	UFC/g	<100
Búsqueda de Salmonella spp. /	25g	Ausente
Recuento de Bacillus cereus	UFC/g	300 - 1000
Recuento de Mohos	UFC/g	1000- 3000
Recuento de Levaduras	UFC/g	1000- 3000

### EMPAQUE

PRESENTACIÓN	PAQUETE X10 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 10 UND = 600g

### CONSERVACION

El producto debe mantenerse en estado de congelación a temperatura mínima de - 17° Centígrado o en refrigeración (0 a 4°C)

### VIDA UTIL

Las arepas tienen una vida útil de 4 (cuatro) meses en estado de congelación o en refrigeración de 45 días, a partir de su fecha de elaboración).  
Contiene conservantes

### PREPARACIÓN

<b>INSTRUCCIONES</b>	<p>Coloque las arepas en una rejilla, sartén, horno o freidor de aire y deles la vuelta cuando tengan una textura consistente y tostada, déjelas hasta lograr la consistencia deseada. Agregue mantequilla al gusto.</p>
----------------------	--

	<b>FICHA TÉCNICA AREPA DE QUESO PEQUEÑA</b>	<b>Código</b>	FC-102
		<b>Versión</b>	0
		<b>Fecha</b>	11/09/2020
		<b>Página</b>	3

ALÉRGENOS	
<b>CONTIENE</b>	Leche
<b>PUEDE CONTENER</b>	El producto se elabora en una planta donde se procesan productos con huevo.

CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO	
<b>ETIQUETA</b>	La información que contenga la etiqueta debe coincidir con el producto solicitado. La etiqueta debe contener fecha de elaboración y vencimiento.
<b>TEMPERATURA</b>	El producto debe registrar una temperatura mínima de -10° C.
<b>ASPECTO</b>	Visualmente el producto debe presentar un tamaño y color uniforme, no debe presentar fisuras y no se debe deformar al tacto.
<b>EMPAQUE</b>	Este debe estar limpio, y perfectamente sellado.