



FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE QUESO

Código	FC-107
Versión	0
Fecha	11/09/2020
Página	1



DESCRIPCIÓN

Carimañola de queso pequeña. Con cubierta de yuca y rellena de queso doble crema y costeño.

INGREDIENTES

Yuca, queso doble crema (leche entera, acidulante (ácido acético), cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio), enzima (cuajo)) queso costeño (leche entera pasteurizada, cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio) enzima (cuajo)), sal, color amarillo (harina de arroz, sal y colorante artificial (tartrazina (color index 19140, E-102) y rojo punzo 4r (color index 16255, E-124))), caldo de costilla y aceite vegetal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE MEDIDA	MÍNIMO	MÁXIMO
LARGO	CENTÍMETROS	6,0	6,5
ANCHO	CENTÍMETROS	3,5	4,0
PESO RELLENO	GRAMOS	8	10
PESO MASA	GRAMOS	19	21
PESO TOTAL (FINAL)	GRAMOS	25	26

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
TEXTURA (PRODUCTO CONGELADO)	Dura
TEXTURA (PRODUCTO HORNEADO O FREÍDO)	1. Cubierta: crocante 2. Relleno: suave
Color	1. Cubierta: Amarillo 2. Relleno: Blanco crema
Olor	Característico de productos fritos

	FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE QUESO	Código	FC-107
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	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

EMPAQUE

PRESENTACIÓN	PAQUETE X 35 UNIDADES
TIPO	BOLSA
MATERIAL DE EMPAQUE	PEBD (Polietileno de baja densidad)
PESO NETO BOLSA	1. BOLSA X 35 UND = 875g

CONSERVACIÓN

El producto debe mantenerse en estado de congelación a temperatura mínima de - 17° Centígrados.

VIDA ÚTIL

Los trompitos tienen una vida útil de 4 (cuatro) meses en estado de congelación. El producto no tiene preservantes ni conservantes, ni anti moho por lo tanto debe mantenerse en estado de Congelación

PREPARACIÓN

INSTRUCCIONES PARA FREÍR	Pre-calentar el aceite a 180°C o 350°F, colocar de 6 a 8 trompitos en estado de congelación por cada 2 litros de aceite durante 3 minutos.
INSTRUCCIONES PARA FREIDOR DE AIRE	No se recomienda
INSTRUCCIONES PARA HORNEAR	No se recomienda

	FICHA TÉCNICA TROMPITOS DE QUESO	Código	FC-107
		Versión	0
		Fecha	11/09/2020
		Página	3

ALERGENOS	
CONTIENE	tartrazina color índice 19140 E-120, leche.
PUEDE CONTENER	El producto se elabora en una planta donde se procesan productos con huevo.

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