

		Código: VR.EP.002
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	QUESO TYBO	Fecha 27/05/2026
		Páginas: 1/3

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Describir las propiedades y características del producto queso tybo, elaborado en planta industrial de Lácteos La Ramada S.A, ubicada en Villa del Rosario, Pcia. de Córdoba, Argentina.

2. DEFINICIONES

QUESO TYBO (Art 633, CAA): se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

CAA: Código Alimentario Argentino

3. RESPONSABILIDADES

Responsable	Acciones
Jefe de Gestión de Calidad	- Revisar este documento y verificar su información - Informar al responsable de Logística y Comercio Exterior cualquier modificación sobre el presente documento. - Distribuir este documento a clientes que lo soliciten
Jefe de Producción y Responsable de Planificación	- Revisar este documento y verificar su información - Participar en la evaluación de la especificación - Cargar la información inherente en las recetas de MES
Responsable de Logística y Comercio	- Distribuir este documento a clientes que lo soliciten - Informar a los clientes del producto de cualquier modificación sobre el presente documento.

4. DESARROLLO

4.1 Descripción

Producto de mediana humedad y semigraso, elaborado con leche estandarizada, acidificado por bacterias lácticas y coagulado por enzimas específicas, con un tiempo mínimo de maduración de 45 días. Es fraccionado en vacío en bolsas de polietileno barrera termocontraíbles que aseguran la vida útil del producto.

Producto Libre de Gluten.

4.2 Características organolépticas

		Código: VR.EP.002
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	QUESO TYBO	Fecha 27/05/2026
		Páginas: 2/3

Pasta semidura, compacta, elástica, lisa y no granulosa, con algunos ojos pequeños bien distribuidos; aroma suave y agradable; sabor láctico, suave, ligeramente salado; color blanco-amarillento uniforme. Se presenta en barras paralelepípedas de sección transversal rectangular.

4.3 Composición - Ingredientes

leche entera pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, enzimas coagulantes, bacterias lácticas específicas.

4.4 Modo de uso

Producto sin madurar: Uso industrial exclusivo.

Producto madurado: Consumo directo.

No apto para personas con intolerancia a la lactosa o que presentan alergias a alguno de sus ingredientes

No apto para lactantes menores a 6 meses de edad.

4.5 Características técnicas

Características Físico – químicas		
Parámetro determinado	Valor	Método analítico
Humedad	36 – 45,9 % %P/P	FIL 4A: 1982
Materia grasa (extracto seco)	25 a 44,9 % P/P	FIL 5B:1986
pH	5,0 a 5,5	Requisito cliente

Características Microbiológicas		
Parámetro determinado	Valor	Método analítico
Coliformes Totales / g (30 °C)	n=5, c=2 m=1000, M=5000	FIL 73A: 1985
Coliformes Totales / g (45 °C)	n=5, c=2 m=100, M=500	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos aureus Coagulasa Positiva / g	n=5, c=2 m=100, M=1000	FIL145:1990
Salmonella spp / 25 g	n=5, c=0 m=0	FIL 93A:1985
Listeria Monocytogenes / 25 g	n=5, c=2 m=0	FIL143:1990

4.6 Condiciones de conservación

"Una vez descargado o impreso este documento se considera copia no controlada, por tanto LÁCTEOS LA RAMADA SA no se hace responsable de su actualización"

		Código: VR.EP.002
		Versión: 00
ESPECIFICACION TÉCNICA	QUESO TYBO	Fecha 27/05/2026
		Páginas: 3/3

Almacenar en su envase de origen, a temperatura no mayor a 12°C

4.7 Vida útil

- 180 días

4.8 Embalaje

Cajas conteniendo 4 barras de 4 kg cada una aproximadamente

4.9 Referencias Legales:

- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lácteos art. 633
- Código Alimentario Argentino Cap. VIII Alimentos Lácteos art. 605

5. DOCUMENTOS INTERNOS Y REGISTROS ASOCIADOS

No aplica

6. REVISIÓN HISTÓRICA

Reviewer	Date	Revision	Reasons
Ma.Laura Pacheco	27/05/2026	00	Elaboración nuevo documento