



# QUESO

Quesos de proceso pasteurizados, blandos, semiblandos, en frío, duros y rallado duro

## REQUISITOS DE LICENCIA

Todos los vendedores del mercado de granjeros deben preparar el queso en una planta láctea autorizada por DATCP.

En el mercado de granjeros:

- Se requiere una licencia de PHMDC
- Si vende en varios condados, se requiere una licencia de "DATCP Mobile Retail" (minorista móvil) en lugar de la licencia de PHMDC.
- Se requieren licencias adicionales cuando se opera simultáneamente en varios mercados

## CONSIDERACIONES ESPECIALES

- El queso producido a partir de leche cruda debe cumplir con los criterios enumerados en 21 CFR 133. Para obtener más información, póngase en contacto con DATCP.

## ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN

- El queso que requiere refrigeración debe mantenerse a 41° F o menos (disponer de termómetro)
- Los alimentos de exposición (no para la venta) deben ser etiquetados como "Solo exposición"
- Use un dosel (entoldado) y cubra los alimentos no embalados para protegerlos de la contaminación
- Transporte alimentos en equipos y vehículos limpios. Almacene los alimentos a 6 pulgadas del piso.
- Manipule los alimentos sin empaquetar con guantes, pañuelos de papel o utensilios.

## ETIQUETADO

- Nombre del producto (incluyendo la palabra queso) y su peso
- Nombre y dirección del empacador, distribuidor o procesador
- Ingredientes incluyendo la información de alérgenos
- Información nutricional requerida para afirmaciones especiales de nutrición, salud o calidad
- Fecha de fabricación: alfanumérica, numérica o fecha del calendario juliano
  - Estado ID- # 55 o Wisconsin, número de identificación de la planta y el tanque de productos lácteos State ID- #55 or Wisconsin, dairy plant and vat ID number

Mercados de granjeros dentro del Condado de Dane:

Salud Pública de Madison y el Condado de Dane  
(608) 242-6515

[health@publichealthmdc.com](mailto:health@publichealthmdc.com)

Licencias de procesamiento de alimentos y mercados de granjeros fuera del Condado de Dane:

DATCP, División de Seguridad Alimentaria  
(608) 224-4700

<http://datcp.wi.gov>

Tipo de queso	Contenido de humedad	Requiere Refrigeración	Ejemplos
Blando	Más del 50%	Sí	Queso Cottage, ricota, queso de cabra, mozzarella
Semiblando	44-52%	Sí	Brie, camembert, ladrillo, limburger, azul, muenster, Monterey jack
Duro	36-41%	No, a menos que el queso pierda aceite o esté desempaquetado	Colby, cheddar y suizo
Rallado duro	Menos del 34%	No	Parmesano, Romano
Frío		Sí	Quesos untables
Pasteurizado		No	
Granos de queso	Consulte la hoja informativa de cuajada de queso		