



QUESO MUZZARELLA



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Colonial
Queso de alta humedad con muy buen comportamiento en máquinas feteadoras. Presenta excelentes características de fundición .
Proceso: se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/o enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

Este producto debe ser conservado y transportado en condiciones de refrigeración, temperatura entre 4 y 7 °C.

VIDA ÚTIL

12 meses desde la fecha de elaboración.

PRESENTACIÓN

Contenido: 3 kg (horma)
Condiciones de envasado: vacío

Envase primario: bolsa de polietileno termocontraíble

Envase secundario (opcional): cajón plástico retornable

IDENTIFICACIÓN

En cada envase se identifica:
Elab: dd/mm/aa
Venc: dd/mm/aa
L: N° tachada

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

Textura: Fibrosa, elástica y cerrada.
Color: Blanco amarillento, uniforme
Olor y sabor: Suaves, Láctico característico

INGREDIENTES

Leche pasteurizada, sal (cloruro de sodio), fermento láctico seleccionado, cloruro de calcio, cuajo.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Humedad	44 a 50 %	Estufa	Norma FIL 4A: 1982
Materia grasa	20 a 24 %	Van Gulik	Norma FIL 5B:1986

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Coliformes /g (30°C)	< 100	Placa	FIL 73A: 1985
Coliformes /g (45°C)	< 10	Placa	APHA 1992c .24(1)
Hongos y Levaduras /g	< 400	Petrifilm	FIL 94B: 1990
Estafilococos coag. Pos. /g	< 10	Petrifilm AOAC	FIL 145: 1990
Salmonella spp /25g	Ausencia	FDA/AOAC 1995	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes /25 g	Ausencia	FDA/AOAC 1995 FIL 143A: 1995	FIL 145: 1990

El producto cumple con las normativas del Reglamento Bromatológico Nacional.

Elaborado por Granja Pocha S.A. UY-138
IC THA 004/313, N° Reg. Prod. 004/313-036 -
IM. Reg. S.R.A. N° 22654/08 - IC R.B. Z/19/1486-16

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 30 g (2 rebanadas)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	95 kcal = 395 kJ	5
Carbohidratos	0.6 g.	0
Proteínas	8.0 g.	11
Grasas totales	6.8 g.	12
Grasas saturadas	4.3 g.	20
Grasas trans.	0 g.	---
Fibra alimentaria	0 g.	0
Sodio	180 mg.	8
* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidad es energéticas.		