



QUESO DAMBO EN HEBRAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Colonial
Queso fresco, graso y de mediana humedad.
Proceso: Queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por acción del cuajo y/o enzimas coagulantes apropiadas complementado por la acción de bacterias lácticas.

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

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

VIDA ÚTIL
6 meses desde la fecha de elaboración.

PRESENTACIÓN

Contenido: 500 g.

Condiciones de envasado: atmósfera modificada
 Envase primario: bolsa de polietileno
 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

Consistencia: hebras
 Color: amarillento uniforme
 Sabor y olor: Láctico suave, característico
 Suciedad o elementos extraños: Ausencia



INGREDIENTES

Leche pasteurizada, sal (cloruro de sodio), cloruro de calcio INS 509, colorante annato INS 160b, fermento láctico seleccionado, enzima coagulante (cuajo), antiapelmazante INS 460i.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

| Determinación | Límite | Método de ensayo | Referencia |
|---------------|-------------|------------------|--------------------|
| Humedad | 38 % - 43 % | Estufa | Norma FIL 4A: 1982 |
| Materia grasa | 27% - 31% | Van Gulik | Norma FIL 5B:1986 |

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| Determinación | Límite | Método de ensayo | Referencia |
|------------------------------|----------|---------------------------------|-------------------|
| Coliformes /g (30°C) | < 200 | Placa | FIL 73A: 1985 |
| Coliformes /g (45°C) | < 100 | Placa | APHA 1992c .24(1) |
| Hongos y Levaduras /g | < 500 | Petrifilm | FIL 94B: 1990 |
| Estafilococos coag. Pos. /g | < 100 | 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. 004/313-085 - IM. Reg. S.R.A. N° 22654/060 - IC
 R.B. Z/19-20/1486-58

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | |
|--|----------------------|----------|
| Porción 10 g (1 cucharada sopera) | | |
| | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | 38 kcal = 158 kJ | 2 |
| Carbohidratos | 0.2 g. | 0 |
| Proteínas | 2.5 g. | 3 |
| Grasas totales | 3.1 g. | 6 |
| Grasas saturadas | 2.0 g. | 9 |
| Grasas trans. | 0 g. | --- |
| Fibra alimentaria | 0 g. | 0 |
| Sodio | 60 mg. | 2 |
| * % 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. | | |

Ruta 54 km. 5 - Juan Lacaze - Colonia - Uruguay
 Convenio 826, Montevideo - Uruguay - Tel. (598) 2208 8482
 E-mail: comercial@granjapocha.com
 Web: www.colonial.com.uy