



## QUESO PROVOLONE CON ORÉGANO



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Marca: Colonial**  
Queso fresco de mediana humedad y grasa.  
**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**  
**6 meses desde la fecha de elaboración.**

### PRESENTACIÓN

Contenido: 2 fetas,  
peso aproximado 0.35 kg  
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: Compacta, elástica, lisa, no granulosa, puede presentar algún ojo mecánico  
Color: amarillento, uniforme  
Olor y sabor: suave, maduro, característico

### INGREDIENTES

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

### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

| Determinación | Límite    | Método de ensayo | Referencia         |
|---------------|-----------|------------------|--------------------|
| Humedad       | 36 a 45 % | Estufa           | Norma FIL 4A: 1982 |
| Materia grasa | 29 a 35 % | 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 145: 1990     |
|                              |          | FIL 143A: 1995   |                   |

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. 004/313-039 - IM. Reg. S.R.A. N° 22654/35 - IC  
R.B. Z/19/1486-21

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 30 g (2 rebanadas)

|                   | Cantidad por porción | % VD (*) |
|-------------------|----------------------|----------|
| Valor energético  | 121 kcal = 502 kJ    | 6        |
| Carbohidratos     | 0 g.                 | 0        |
| Proteínas         | 8.6 g.               | 11       |
| Grasas totales    | 9.6 g.               | 18       |
| Grasas saturadas  | 6.1 g.               | 28       |
| 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.