



QUESO PARRILLERO



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Colonial
Queso fresco de baja humedad y semigraso. 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 y enzimas lipolíticas.

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: 1/2 cilindros
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, lipasa: agente de maduración

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Humedad (%)	Máx. 35.9 %	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- 044 - IM. Reg. S.R.A. N° 22654/ 36 - IC
R.B. Z/19/1486-20

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 necesidades energéticas.		