



QUESO MAGRO DESLACTOSADO EN HEBRAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Colonial
Queso magro de alta humedad.
Proceso: Queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por acción del cuajo y 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: BOPA + PEBD

IDENTIFICACIÓN

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

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

Color: Blanco amarillento,
uniforme
Olor y sabor: Suave, láctico
característico

INGREDIENTES

Queso Magro deslactosado
(Leche pasteurizada
deslactosada, sal (cloruro
de sodio), fermento
láctico, cloruro de calcio,
enzima coagulante),
celulosa microcristalina:
antiapelmazante.
LIBRE DE GLUTEN

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Humedad (g/100g)	49 - 55	Estufa	Norma FIL 4A: 1982
Materia grasa (g/100g)	10 - 12	Van Gulik	Norma FIL 5B:1986

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Coliformes /g (30oC)	< 500	Placa	FIL 73A: 1985
Aerobios mesófilos /g	< 100	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. 004/313-148 - IM. Reg. S.R.A. N° 22654/235 - IC R.B. Z/19-20/1486-88

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 20 g (una cuchara sopera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	24 kcal =101 kJ	1
Carbohidratos	0 g.	0
Lactosa	0 g.	---
Galactosa	0 g.	---
Proteínas	3,3 g.	4
Grasas totales	1,1 g.	2
Grasas saturadas	0,7 g.	3
Grasas trans	0 g.	---
Fibra alimentaria	0 g.	0
Sodio	60 mg.	3

* % 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.