



## QUESO MAGRO DESLACTOSADO



### 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

4 meses desde la fecha de elaboración.

### PRESENTACIÓN

Venta al peso

Horma: peso aproximado 3 kg

Fraccionado: peso aproximado 1 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

Consistencia: Blanda a semiblanda según el grado de maduración, elástica

Tuextra: Lisa, cerrada y uniforme

Color: Blanco uniforme

Sabor : suave, característico, ligeramente ácido

Olor: Suave, característico

### INGREDIENTES

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

### 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 20 g (una cuchara sopera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	167 kcal =699 kJ	8
Carbohidratos	0 g.	0
Lactosa	0 g.	---
Galactosa	0 g.	---
Proteínas	7.4 g.	10
Grasas totales	9,2 g.	17
Grasas saturadas	5,9 g.	27
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.