



QUESO MUZZARELLA y PROVOLONE EN HEBRAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: Colonial
Queso de alta humedad.
Presenta excelentes
características de fundición .
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: 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 muzzarella y
Queso provolone (leche
pasteurizada, sal (cloruro
de sodio), fermento
láctico, cloruro de calcio,
enzima coagulante),
celulosa microcristalina:
antiapelmazante (INS 460i).
LIBRE DE GLUTEN

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Humedad (g/100g)	44 a 50 %	Estufa	Norma FIL 4A: 1982
Materia grasa (g/100g)	20 a 24 %	Van Gulik	Norma FIL 5B:1986

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Coliformes /g (30oC)	< 200	Placa	FIL 73A: 1985
Aerobios mesófilos /g	< 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 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. 004/313-149 - IM. Reg. S.R.A. N° 22654/236 - IC R.B. Z/19-20/1486-89

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción 20 g (una cuchara sopera)		
	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	36 kcal =151 kJ	2
Carbohidratos	0 g.	0
Lactosa	0 g.	---
Proteínas	2,8 g.	4
Grasas totales	2,7 g.	5
Grasas saturadas	1,7 g.	8
Grasas trans	0 g.	---
Fibra alimentaria	0 g.	0
Sodio	60 g.	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.		