

VACALIN®



QUESO CREMOSO

Descripción

Con la denominación Queso Cremoso, se entiende el producto fresco, elaborado con leche entera o normalizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Ingredientes

Leche estandarizada pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo líquido, fermentos lácticos. **CONTIENE LECHE Y PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 74°C durante 18 segundos y seguidamente se envía a la tina donde se le incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio y cuajo. La cuajada resultante se vuelca en moldes y pasa a un proceso de desuerado en línea. Una vez que alcanza el pH establecido según formulación, se los colocan en una salmuera durante 1,5 horas. Después de retirados de salmuera, los quesos son envasados y enviados a la cámara de frío, donde terminan de completar el proceso de maduración.

Denominación completa

Queso cremoso libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento, uniforme.
Sabor y olor	Sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable.
Apariencia	Pasta blanda, cerrada y algo elástica.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	48 - 53 %
------------------	-----------

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5; c=2; m=10000; M=100000	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5; c=2; m=1000; M=5000	APHA 1992, c.24 (1)
Staphylococcus aureus coag. pos/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25 g	n=5; c=0; m=0	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25 g	n=5; c=0; m=0	FIL 143: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 30 g = 1 y ½ fetas

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	93 kcal / 389 kJ	340 kcal / 1421 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	1 g	0
Azúcares totales	0 g	1 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	6,3 g	21 g	8
Grasas Totales	7,5 g	28 g	14
Grasas Saturadas	4,6 g	18 g	21
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	130 mg	500 mg	5

() Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.*



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Batio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Conservar refrigerado, a una temperatura entre 2 y 8 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

Vida útil

90 días.

Presentaciones

El queso cremoso es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío de 4 kg, 1 kg y 400 g netos.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Bolsas plásticas termocontraíbles	400 g	90 días
	1 kg	90 días
	4 kg	90 días



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)
C.A.B.A. Argentina.
Atención al consumidor:
WSP 11-2870-9337
clientes@vacalin.com
vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765