

# VACALIN®



## QUESO CAMEMBERT

### Descripción

Es un queso de pasta blanda cremoso y complejo, con notas a hierba fresca, su corteza tiene moho superficial que forma una pelusilla blanca. Posee pasta firme, flexible, untuosa, suave y cremosa, de color amarillo claro, su aroma es ligeramente afrutado con un sabor fuerte cuando madura. Se comercializa en porción de forma circular.

### Ingredientes

leche estandarizada de vaca, cuajo bovino, cloruro de calcio, cloruro de sodio, fermentos lácticos, penicilium camemberti. **CONTIENE LECHE.**

### Elaboración

A leche previamente estandarizada y pasteurizada se incorporan los fermentos específicos y demás ingredientes para lograr la coagulación de la leche. Se corta la cuajada formada, con el empleo de las liras y por medio de agitación se seca el grano formado hasta lograr la consistencia deseada. Se desuera y se procede al moldeo. Una vez terminado el moldeo los quesos obtenidos pasan al calorífero hasta alcanzar el pH deseado. Luego se pasan por saladero y posteriormente se colocan en cámara de maduración, a una temperatura de 10 °C y una humedad del 95% donde permanecen por espacio de 15 días con volteos diarios, se envasan en aluminio permaneciendo por espacio de 15 días hasta lograr la maduración deseada. Se procede a realizar el control de calidad de cada lote remitiendo las muestras a laboratorio externo para su aprobación para su comercialización.

## Denominación completa

Queso Camembert libre de gluten. Sin T.A.C.C.



## Características organolépticas

Color	Amarillento uniforme.
Sabor y olor	Ligeramente picante; aroma característico y pronunciado.
Apariencia	blanda, compacta, untuosa, homogénea; Superficie recubierta de mohos de color blanco-grisáceo.

## Características físico-químicas

Tipo de Análisis	Límites (min / máx)
Humedad (g/100g)	46% < H% < 55%
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	45% < MG% < 59,95%

## Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes (a 30°C) /g	n = 5 c = 2 m = 5000 M = 10000	5 FIL 73A : 1985
Coliformes (a 45°C) /g	n = 5 c = 2 m = 1000 M = 5000	5 APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. pos. /g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5 FIL 145 : 1990
<i>Salmonella</i> spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10 FIL 93A : 1985
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	n = 5 c = 0 m = 0	10 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 rebanada

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	86 kcal / 361 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
Proteínas	5,3 g	7
Grasas Totales	7,2 g	13
Grasas Saturadas	4,6 g	21
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	239 mg	10
Calcio	182 mg	18

No aporta cantidades de carbohidratos, azúcares totales, azúcares añadidos y fibra alimentaria.

(\*)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](http://vacalin.com)

#### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

### Condiciones de almacenamiento y vida útil

El producto debe conservarse refrigerado, a temperaturas entre 2 - 6 °C.

#### *Recomendaciones de conservación y uso*

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas dentro del período de vida útil, siempre que el envase no presente signos de daño o deterioro.

#### *Vida útil*

60 días.

### Presentaciones

El queso Camembert es envuelto en papel aluminio. De 100g peso neto.

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Fracción	100 g	60 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