

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
Salmonella spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10 FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/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

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