



# QUESO NEUFCHÂTEL

## Descripción

Es un queso antiguo de origen francés, con una característica forma de corazón; su sabor es ligeramente salado similar al Camembert, se presenta como una pasta cremosa blanda con corteza florida cubierto de pelusilla blanca que se va haciendo dorada a medida que avanza su maduración. El Neufchâtel, marida perfectamente con recetas saladas, dulces y frutos rojos como moras o frambuesas, para la elaboración de exquisitas tartas de queso o salsas.

## Ingredientes

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

## Elaboración

Neufchâtel se elabora de forma artesanal con leche entera de origen vacuno que es depositada en grandes depósitos donde se agregan fermentos, cuajo y penicillium. Este último elemento es el encargado de crear una especie de pelusa blanca sobre la superficie. Después, se procede a la fase de drenado y presionado; el cuajo se vierte en filtros donde permanece un periodo de unas seis horas, se drena para posteriormente presionarlo para, de este modo, obtener la pasta a la que se le agrega un 2% de proporcional a la cantidad de materia obtenida.

Seguidamente, los quesos se moldean con un empujador para obtener la forma de corazón. Una vez moldeados, los Neufchâtel se colocan en rebanadoras en una sala con un grado de temperatura y humedad similar al de una bodega durante un tiempo, aparece la característica pelusa blanca. Finalmente, los quesos están en un estado óptimo para ser etiquetados y comercializados.

## Denominación completa

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



## Características organolépticas

Color	Su pasta es de color amarillo dorado y cobertura blanca.
Sabor y olor	Levemente a manteca salada con textura harinosa y un ligero aroma a moho.
Apariencia	Blanda, cerrada de corteza natural enmohecida, color blanco en forma de corazón.

## Características físico-químicas

Tipo de Análisis	Límites (min / máx)
Humedad (g/100g)	máx. 72,5%
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	mín. 60,0%

## 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	94 kcal / 391 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	2 g	1
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
Proteínas	3 g	4
Grasas Totales	8 g	153
Grasas Saturadas	5 g	24
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	45 mg	2
Calcio	129 mg	13

*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 4 - 6 °C.

#### *Recomendaciones de conservación y uso*

Debe conservarse refrigerado entre 4 y 8 °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