

VACALIN®



QUESO POR SALUT FIT

Descripción

Con la denominación Queso Por Salut reducido en grasas "FIT", se entiende el producto fresco, elaborado con leche descremada, acidificada con cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Ingredientes

Leche pasteurizada parcialmente descremada, fermentos lácticos, cloruro de sodio, cuajo líquido, cloruro de calcio.

CONTIENE LECHE Y PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.

Elaboración

La leche descremada, se pasteuriza a 74°C durante 18 segundos y seguidamente se la envía a la tina, donde se incorpora el 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 salmuera durante 1 hora. Después de retirados de la salmuera, los quesos son envasados y enviados a la cámara de frío, donde terminan de completar el proceso de maduración.

Denominación completa

Queso Por Salut reducido en grasas libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

| | |
|--------------|--|
| Color | Blanco amarillento uniforme. |
| Sabor y olor | Sabor dulce característico, aroma suave y agradable. |
| Apariencia | Consistencia blanda y elástica. |

Características físico-químicas

| | |
|------------------|-------------|
| Humedad (g/100g) | 50 – 54.9 % |
|------------------|-------------|

Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|-----------------------------|---------------------------|---------------------|
| Coliformes/g (30 °C) | n=5; c=2; m=5000; M=10000 | FIL 73A: 1985 |
| Coliformes/g (45 °C) | n=5; c=2; m=1000; M=5000 | APHA 1992, c.24 (1) |
| Estafilococos 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 rebanada

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Valor Energético | 72 kcal / 301 kJ | 240 kcal / 1004 kJ | 4 |
| Carbohidratos de los cuales: | 0 g | 0 g | 0 |
| Azúcares totales | 0 g | 0 g | - |
| Azúcares añadidos | 0 g | 0 g | - |
| Proteínas | 7,2 g | 24 g | 10 |
| Grasas Totales | 4,8 g | 16 g | 9 |
| Grasas Saturadas | 2,9 g | 10 g | 13 |
| Grasas insaturadas | 1,3 g | 4,3 g | - |
| Grasas poliinsaturadas | 0,1 g | 0,3 g | - |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | - |
| Colesterol | 14 mg | 47 mg | - |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 130 mg | 433 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 por salut fit 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

Pierres 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