

VACALIN®



QUESO MOZZARELLA POLPETTA

Descripción

Queso de alta humedad, semi-graso, que se obtiene por hilado, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Ingredientes

Leche entera pasteurizada, sal, cuajo natural, fermento láctico, cloruro de calcio. **CONTIENE LECHE.**

Elaboración

Se pasteuriza la leche 72°C a 15 seg. Se obtiene una masa acidificada sin hilar. El hilado de la masa se realiza en baño de agua caliente. Luego se pasa por la hiladora y por medio de un molde se da forma a la Polpetta. Se envasa en doypack. Y se deja estabilizar en cámara 24hs. Finalmente se coloca en las cajas mater.

Denominación completa

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



Características organolépticas

Color	Blanco a amarillento, uniforme.
Sabor y olor	Láctico, poco desarrollado; poco perceptible.
Apariencia	Fibrosa, elástica y cerrada.

Características físico-químicas

Tipo de Análisis	Límites (min / máx)	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Humedad (g/100g)	máx. 60 %	FIL 4A: 1982	CAA Art. 618 5.3
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	min. 35 %	FIL 5B: 1986	CAA Art. 618 5.3

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes (a 30°C) /g	n=5; c=2; m=1000; M=5000	FIL 73A 1985
Coliformes (a 45°C) /g	n=5; c=2; m=100; M=500	APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. pos. /g	n=5; c=2; m=100; M=1000	FIL 145:1990
Salmonella spp/25g	n=5; c=0; m=0	FIL 93A 1985
Listeria monocytogenes/25g	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	% VD por porción (*)
Valor Energético	70 kcal / 291 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0,7 g	0
Azúcares totales	0,7 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
Proteínas	5,9 g	8
Grasas Totales	4,8 g	9
Grasas Saturadas	3,2 g	14
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	65 mg	3

(*)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 4 - 8 °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

25 días.

Presentaciones

El queso mozzarella Polpetta es envasado en envase DoyPack. De 450g peso neto, 200g peso escurrido.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
DoyPack	300 g	25 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