

VACALIN®



QUESO MOZZARELLA BURRATA

Descripción

El queso Mozzarella Burrata es un queso de alta humedad, graso (por la incorporación de crema en el relleno), que se obtiene por hilado, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Ingredientes

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

Elaboración

La leche se pasteuriza a 72°C, durante 15 segundos, luego es atemperada y acidificada por agregado de fermento láctico. Se procede cortar ligeramente la cuajada. Cuando la misma tiene el PH buscado, los panes de la cuajada son colocados en la hiladora. Una parte se separa para luego ser mezclada con crema de leche y sal. La pasta hilada restante se da forma en saquitos, que luego serán rellenos con la mezcla de pasta hilada con crema de leche. Una vez realizados son colocados en agua natural, para finalmente envasarse en potes y someter a proceso de maduración.

Denominación completa

Queso Mozzarella Fior di latte libre de gluten. Sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco a amarillento, uniforme.
Sabor y olor	Suave y cremoso; láctico, dulce poco perceptible.
Apariencia	Semiblanda.

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 = 3 rebanadas

	Cantidad por Porción	% VD por porción (*)
Valor Energético	80 kcal / 335 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0,8 g	0
Azúcares totales	0,8 g	0
Azúcares añadidos	0 g	0
Proteínas	3,6 g	5
Grasas Totales	7,0 g	13
Grasas Saturadas	4,6 g	21
Grasas Trans	0,1 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	75 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 - 6 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 4 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

20 días.

Presentaciones

El queso mozzarella Burrata es envasado en envase plástico. De 300g peso neto, 200g peso escurrido.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL		
Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Pote plástico	300 g	20 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