

VACALIN®



QUESO GOUDA

Descripción

Con la denominación de Queso Gouda, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Ingredientes

Leche pasteurizada estandarizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, colorante natural (INS 160b), cuajo líquido, lisozima (INS 1105), fermentos lácticos. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.**

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 °C durante 30 segundos y seguidamente se coloca en la tina donde se le incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio, cuajo y colorante. La cuajada resultante se vuelca en la pre-prensa, luego se corta y moldea y se somete a un proceso de prensado a temperatura ambiente. Terminado el prensado se desmoldan las piezas, se colocan en canastos y se llevan a salmuera durante 24 horas. Después de retirados de la salmuera, los quesos para fraccionar se olean durante 24hs en cámara de frío y son envasados al vacío en bolsas termocontraíbles y vueltos a la cámara, donde se mantendrán hasta el momento de su fraccionado y envasado.

Denominación completa

Queso gouda libre de gluten Sin TACC



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento uniforme.
Sabor y olor	Sabor dulce característico, aroma suave, agradable bien desarrollado.
Apariencia	De pasta compacta y firme. Consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	43 - 45 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	43 - 48 %

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	< 1000 ufc	FIL 73ª 1985
Coliformes/g (45 °C)	< 100 ufc	APHA 1992
Staphylococcus coag. pos/g	< 100 ufc	FIL 60A 1978
Salmonella spp/25 g	Ausencia	FIL 93A 1985
Listeria monocytogenes/25 g	Ausencia	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	97 kcal / 406 kJ	323 kcal / 1352 kJ	5
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	7,6 g	25 g	14
Grasas Saturadas	4,9 g	16 g	22
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	90 mg	300 mg	4

(*)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

Conservar refrigerado, a una temperatura entre 4 y 8 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 4 y 8 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

Vida útil

165 días.

Presentaciones

El queso gouda, en horma, media y cuarto de horma, es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles, en atmósfera modificada (N2 y O2 Grado alimentario)

En el porcionado de 300g, el envase es en un empaque de poliamida/polietileno de baja densidad al vacío.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Empaque de poliamida/polietileno de baja densidad	300 g	165 días
Bolsas plásticas termocontraíbles	cuarto de horma	165 días
	media de horma	165 días
	horma	165 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