

VACALIN®



QUESO PARMESANO

Descripción

Con la denominación Queso Parmesano, se entiende el queso de baja humedad, madurado, elaborado con leche entera o estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de ternero o enzimas coagulantes adicionado de enzimas lipolíticas.

Ingredientes

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

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 °C durante 30 segundos y seguidamente se envía a la tina donde se incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio, cuajo, lipasa y lisozima. 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 72 horas para el formato barra o 96 horas si son hormas. Después de retirados de la salmuera, los quesos se llevan a la cámara de maduración donde transitará su proceso de maduración, para luego ser envasados fraccionados o en piezas enteras.

Denominación completa

Queso Parmesano libre de gluten.



Características organolépticas

| | |
|--------------|--|
| Color | Blanco amarillento, uniforme. |
| Sabor y olor | Láctico característico, poco desarrollado. |
| Apariencia | Textura fibrosa, elástica y cerrada. |

Características físico-químicas

| | |
|---|-----------------|
| Humedad (g/100g) | 31 - 35 % (m/m) |
| Materia Grasa en extracto seco (g/100g) | 44 - 48 % (m/m) |

Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|--------------------------------------|------------------------|------------------------|
| Coliformes/ g (30 °C) | Máx.: 200 ufc | FIL 73A : 1985 |
| Coliformes/ g (45 °C) | Máx.: 100 ufc | APHA 1992, Cap. 24 (1) |
| Estafilococos coag. positiva/ g | Máx.: 100 ufc | FIL 93A : 1985 |
| <i>Salmonella</i> spp/25g | Ausencia | FIL 93A 1985 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> / 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 | 125 kcal / 523 kJ | 417 kcal / 1742 kJ | 6 |
| Carbohidratos de los cuales: | 1,0 g | 3 g | 0 |
| Azúcares totales | 1,0 g | 3 g | - |
| Azúcares añadidos | 0 g | 0 g | - |
| Proteínas | 10 g | 33 g | 13 |
| Grasas Totales | 9,0 g | 30 g | 16 |
| Grasas Saturadas | 5,8 g | 19 g | 26 |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 120 mg | 400 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. 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 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

180 a 365 días.

Presentaciones

El queso parmesano, en horma, media y cuarto de horma, es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

| Tipo de envase | Capacidad | Vida útil |
|-----------------------------------|-----------------|-----------|
| Bolsas plásticas termocontraíbles | cuarto de horma | 180 días |
| | media de horma | 365 días |
| | horma | 365 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