

VACALIN®



QUESO SARDO

Descripción

Con la denominación de Queso Sardo, 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), lipasa.

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, 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 transitarán su proceso de maduración, para luego ser envasados fraccionados o en piezas enteras.

Denominación completa

Queso Sardo libre de gluten - Sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Sabor y olor	Sabor característicos, picante por el cuajo y enzimas utilizadas; aroma agradable, limpio, bien desarrollado.
Apariencia	Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	31 - 35 % (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	49 - 52 % (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
Staphylococcus coag. pos/g	Máx.: 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	108 kcal / 452 kJ	360 kcal / 1505 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	1 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	9,0 g	30 g	12
Grasas Totales	8,0 g	27 g	15
Grasas Saturadas	5,1 g	17 g	23
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 sardo, en horma, media y cuarto de horma, es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío.

En el porcionado de 250g, 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	250 g	180 días
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