



QUESO AZUL MINI HORMA

Descripción

El Queso Azul es un queso de mediana a alta humedad, que se obtiene por acidificación y posterior inoculado con el hongo característico *Penicillium Roqueforti* de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Ingredientes

Leche pasteurizada, cultivo de bacterias lácteas, cloruro de Sodio, cloruro de Calcio, cuajo, *Penicillium Roqueforti*.
CONTIENE LECHE.

Elaboración

La leche entera se pasteriza y se coloca en tinas de acero inoxidable donde se enfría a 32 °C, se le agrega el cultivo de bacterias lácticas, cloruro de calcio y coagulante. Los quesos una vez elaborados, son desmoldados, salados y perforados con inoculo de hongo *Penicillium Roqueforti*, para luego pasar a la cámara de Maduración. Terminado el proceso de maduración, los quesos envasados, etiquetados y palletizados para su comercialización.

Denominación completa

Queso Azul libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco o blanco amarillento uniforme con vetas características de color verde-azulado.
Sabor	Salado, picante, característicos.
Olor	Típico, bien desarrollado.
Textura	Suave, masa ligeramente quebradiza y untuosa. A medidas que avanza en edad se torna menos rígida y más cremosa.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	42 - 48
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	48 % - 55
pH	5,0 - 5,6
CINa	2,3 - 3,8 %

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación
Coliformes/ g (30 °C)	n=5; c=2; m=1.000; M=5.000
Coliformes/ g (45 °C)	n=5; c=2; m=100; M=500
Salmonella spp / 25 g	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes/ 25 g	n=5; c=0; m=0

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	106 kcal / 445 kJ	5
Proteínas	6,3 g	8
Grasas Totales	9,0 g	16
Grasas Saturadas	5,8 g	26
Grasas Trans	0,3 g	-
Sodio	300 mg	13
Calcio	153 mg	15
Vitamina A	72 mcg	12

No aporta cantidades de carbohidratos, azúcares totales, azúcares añadidos y fibra alimentaria.

()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, entre 2 y 6 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado a una temperatura entre 2 y 6 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

90 días.

Presentaciones

Mini-hormas envueltas en papel aluminio.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Mini horma	220 g	90 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)
Bm.é. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765