



# QUESO MOZZARELLA SIN SAL

## Descripción

El queso Mozzarella es un queso de mediana a alta humedad y graso a semi-graso, que se obtiene por hilado 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 estandarizada, fermentos lácticos, ácido láctico, cloruro de calcio, cuajo. **CONTIENE LECHE.**

## Elaboración

La leche estandarizada y pasteurizada es enviada a la tina para ser inculada con fermentos apropiados y posteriormente, coagulada. La cuajada resultante se vuelca en moldes, atravesando un proceso de desuerado y prensado en línea, formando así la masa característica. La misma es acidificada hasta alcanzar el punto adecuado. Posteriormente es hilada en una amasadora continua (CMT) durante 15 a 20 minutos (proceso de hilado), alcanzando una temperatura de 60 - 62 °C, y envasada al vacío en tripas plásticas. Finalmente, se deposita en una pileta de agua helada para descender la temperatura de los cilindros y es refrigerada en cámaras hasta su expedición.

## Denominación completa

Queso Mozzarella sin sal agregada libre de gluten sin T.A.C.C.



## 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)	48 - 53 % (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	min. 35 % (m/m)

## 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 = 1 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	101 kcal / 422 kJ	337 kcal / 1408 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	8,1 g	27 g	11
Grasas Totales	7,5 g	25 g	14
Grasas Saturadas	4,8 g	16 g	22
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	11 mg	37 mg	0

(\*) 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.  
Tel/fax: (54 11) 4687-1708 /  
4686-3611 / 5591 / 0710

#### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)  
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,  
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.  
Tel/fax: (54 0221) 4911765

vacalin.com

---

### Condiciones de almacenamiento y vida útil

El producto debe conservarse refrigerado, a temperaturas entre 2-8 °C.

#### *Recomendaciones de conservación y uso*

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °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*

3 meses.

---

### Presentaciones

El queso mozzarella sin sal es envasado en tripa poliamídica Viflex. Sistema Polyclip de 500 g netos.

---

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

---

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Tripa poliamídica Viflex, sistema Polyclip	500 g	3 meses

---



#### **Administración y ventas**

Pieres 1635 (C1440CSQ)  
C.A.B.A. Argentina.  
Tel/fax: (54 11) 4687-1708 /  
4686-3611 / 5591 / 0710

[vacalin.com](http://vacalin.com)

#### **Planta industrial**

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)  
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,  
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.  
Tel/fax: (54 0221) 4911765