

VACALIN®



QUESO BRIE

Descripción

El brie es un queso de pasta blanda semiestacionada de leche de vaca, suave y aromática, la textura es granulosa cuando está fresco y cremosa al madurar, su delicada corteza comestible es delgada y mohosa (*Penicillium candida*) de color blanco, algo aterciopelada, tiene un sabor suave, con un sutil aroma a moho y champiñón fresco aunque en ocasiones se percibe un aroma frutal y a nuez. La pasta del interior es de color pálido, marfil o amarillo claro, al tacto la textura es untuosa y cremosa. Viene en porciones de forma triangular.

Ingredientes

Leche estandarizada de vaca, cuajo bovino, cloruro de calcio, cloruro de sodio, fermentos lácticos, penicilium camemberti. **CONTIENE LECHE.**

Elaboración

A leche previamente estandarizada y pasteurizada se incorporan los fermentos específicos y demás ingredientes para lograr la coagulación de la leche. Se corta la cuajada formada, con el empleo de las liras y por medio de agitación se seca el grano formado hasta lograr la consistencia deseada. Se desuera y se procede al moldeo. Una vez terminado el moldeo los quesos obtenidos pasan al calorífero hasta alcanzar el pH deseado. Luego se pasan por saladero y posteriormente se colocan en cámara de maduración, a una temperatura de 10 °C y una humedad del 95% donde permanecen por espacio de 15 días con volteos diarios, se envasan en aluminio permaneciendo por espacio de 15 días hasta lograr la maduración deseada. Se procede a realizar el control de calidad de cada lote remitiendo las muestras a laboratorio externo para su aprobación para su comercialización.

Denominación completa

Queso Brie libre de gluten. Sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Amarillento uniforme.
Sabor y olor	Ligeramente picante; aroma característico y pronunciado.
Apariencia	blanda, compacta, untuosa, homogénea; Superficie recubierta de mohos de color blanco-grisáceo.

Características físico-químicas

Tipo de Análisis	Límites (min / máx)
Humedad (g/100g)	46% < H% < 55%
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	45% < MG% < 59,95%

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes (a 30°C) /g	n = 5 c = 2 m = 5000 M = 10000	5 FIL 73A : 1985
Coliformes (a 45°C) /g	n = 5 c = 2 m = 1000 M = 5000	5 APHA 1992, Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. pos. /g	n = 5 c = 2 m = 100 M = 1000	5 FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10 FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/25g	n = 5 c = 0 m = 0	10 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	% VD por porción (*)
Valor Energético	86 kcal / 361 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0
Azúcares totales	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	-
Proteínas	5,2 g	7
Grasas Totales	7,2 g	13
Grasas Saturadas	4,6 g	21
Grasas Trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	182 mg	8
Calcio	160 mg	16

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

El producto debe conservarse refrigerado, a temperaturas entre 2 - 6 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 6 °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

60 días.

Presentaciones

El queso Brie es envuelta en papel aluminio. De 100g peso neto.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL		
Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Fracción	100 g	60 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