

VACALIN®



QUESO POR SALUT

Descripción

Con la denominación de Queso Por Salut, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Ingredientes

Leche estandarizada pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo líquido, fermentos lácticos. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 °C y se envía a la tina de elaboración, donde se incorporan el resto de los ingredientes. La cuajada resultante se vuelca en moldes, atravesando un proceso de desuerado en línea. Una vez que alcanza el pH deseado, se los colocan en una salmuera. Después de retirados de la salmuera, los quesos son envasados al vacío en bolsas termocontraíbles y almacenados en cámara refrigerada hasta su expedición.

Denominación completa

Queso por salut libre de gluten.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Sabor y olor	Sabor y aroma acentuado típico.
Apariencia	Pasta blanda, de consistencia elástica.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	48 - 52 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	48 - 50 %

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación
Coliformes/g (30 °C)	n=5; c=2; m=5000; M=10000
Coliformes/g (45 °C)	n=5; c=2; m=1000; M=5000
Staphylococcus aureus coag. pos/g	n=5; c=2; m=100; M=1000
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	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	87 kcal / 364 kJ	287 kcal / 1199 kJ	4
Carbohidratos	0,0 g	0 g	0
Azúcares totales	0,0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0,0 g	0 g	-
Proteínas	6,5 g	22 g	9
Grasas Totales	6,8 g	23 g	12
Ácidos grasos Saturados	4,4 g	15 g	20
Grasas Trans	0,0 g	0,0 g	-
Fibra alimentaria	0,0 g	0,0 g	0
Sodio	130 mg	433 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

90 días.

Presentaciones

El queso cremoso es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío de 4 kg, 1 kg y 400 g netos.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Bolsas plásticas termocontraíbles	400 g	90 días
	1 kg	90 días
	4 kg	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)
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.
Tel/fax: (54 0221) 4911765