



QUESO POR SALUT FIT SIN SAL

Descripción

Con la denominación Queso Por Salut reducido en grasas bajo en sodio "FIT", se entiende el producto fresco, elaborado con leche descremada, acidificada con cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas sin agregado de sal.

Ingredientes

Leche pasteurizada parcialmente descremada, fermentos láctico, cuajo líquido, cloruro de calcio. **CONTIENE LECHE. PUEDE CONTENER DERIVADOS DE HUEVO.**

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 74 °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 olean y envasan. Posteriormente son almacenados en cámara refrigerada para su maduración y posterior expedición.

Denominación completa

Queso Por Salut reducido en grasas bajo en sodio Libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento uniforme.
Sabor y olor	Sabor dulce característico, aroma suave y agradable.
Apariencia	Consistencia blanda y elástica.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	50 – 54.9 %
Sin sal agregada	

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5; c=2; m=5000; M=10000	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5; c=2; m=1000; M=5000	APHA 1992, c.24 (1)
Estafilococos coag. pos/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25 g	n=5; c=0; m=0	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes/25 g	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 y ½ fetas

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	72 kcal / 305 kJ	240 kcal / 1017 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	7,2 g	24 g	10
Grasas Totales	4,8 g	16 g	9
Grasas Saturadas	2,9 g	10 g	13
Grasas insaturadas	1,3 g	4 g	-
Grasas poliinsaturadas	0,1 g	0,3 g	-
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Colesterol	14 mg	47 mg	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	24 mg	80 mg	1

(*)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 por salut fit sin sal es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío de 400 g netos.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Bolsas plásticas termocontraíbles	400 g	90 días



Administración y ventas

Pierres 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