



QUESO MOZZARELLA

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, cloruro de sodio, ácido láctico, cloruro de calcio, cuajo, lisozima (INS 1105), fermentos lácticos.

CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.

Elaboración

La leche pasteurizada es inoculada con fermentos apropiados y coagulada en tina. Luego se forma la masa por prensado la cual es acidificada hasta alcanzar el punto adecuado. Seguidamente, la masa es hilada en una amasadora continua (CMT) durante 15 a 20 minutos (proceso de hilado), alcanzando una temperatura de 60-62°C. Luego se envasa al vacío y se deposita en una pileta de agua helada para descender la temperatura de los cilindros antes de su ingreso a la cámara de refrigeración.

Denominación completa

Queso Mozzarella 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 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	min. 35 %

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes (a 30°C) /g	Máx: 1000 ufc	FIL 73A 1985
Coliformes (a 45°C) /g	Máx: 100 ufc	APHA 1992
Estafilococos coag. pos. /g	Máx: 100 ufc	FIL 60A 1978
Salmonella spp/25g	Ausencia	FIL 93A 1985
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	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	93 kcal / 389 kJ	310 kcal / 1296 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	7,5 g	25 g	10
Grasas Totales	7,0 g	23 g	13
Grasas Saturadas	4,3 g	14 g	20
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	86 mg	287 mg	4

(*)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)

Bm.é. 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

3 meses.

Presentaciones

El queso mozzarella en cilindro es envasado en tripa poliamídica Viflex. Sistema Polyclip de 500 g, 1 kg y 3 kg netos.

El queso Mozzarella en fetas es envasado en atmósfera modificada, en envase constituido por laminados plásticos aprobados para uso en alimentos. Peso neto: 200 g.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase plástico en atmósfera controlada	200 g	3 meses
Tripa poliamídica Viflex, sistema Polyclip	500 g	3 meses
	1 kg	3 meses
	3 kg	3 meses



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. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765