

# VACALIN®



## QUESO FONTINA

### Descripción

Con la denominación de Queso Fontina, se entiende el producto de mediana humedad, semigraso-graso, elaborado con leche entera o 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, fermentos lácticos, colorante (INS 160 b), lisozima (INS 1105). **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.**

### Elaboración

La leche estandarizada se pasteuriza y seguidamente se envía a la tina donde se incorpora fermento láctico

específico, cloruro de calcio, cuajo y colorante. La cuajada resultante se vuelca en la pre-prensa, luego se corta y moldea y se somete a un proceso de prensado a temperatura ambiente. Terminado el prensado se desmoldan las piezas, se colocan en canastos y se llevan a salmuera durante 24 horas. Después de retirados de la salmuera, los quesos para fraccionar seorean en cámara de frío y son envasados al vacío en bolsas termocontraíbles y vueltos a la cámara, donde se mantendrán hasta el momento de su venta (en barra) o fraccionado y envasado.

Los quesos en formato horma se llevan a la cámara de maduración donde transitarán el proceso correspondiente. Al finalizar la maduración, serán fraccionados (si correspondiera) y envasados al vacío.

## Denominación completa

Queso fontina libre de gluten.



## Características organolépticas

Color	Blanco amarillento uniforme.
Sabor y olor	Sabor y aroma característico, suave, dulce, agradable y bien desarrollados.
Apariencia	Consistencia elástica pero fundente en la boca, con algunos ojos bien diseminados y pequeñas exfolias.

## Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	36,0 – 45,9% (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	45,0 – 59,9% (m/m)

## Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	Máx: 1000 ufc	FIL 73ª 1985
Coliformes/g (45 °C)	Máx: 100 ufc	APHA 1992
Staphylococcus coag. pos/g	Máx: 100 ufc	FIL 60A 1978
Salmonella spp/25 g	Ausencia	FIL 93A 1985
Listeria monocytogenes/25 g	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 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	110 kcal / 460 kJ	367 kcal / 1533 kJ	6
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	7,8 g	26 g	10
Grasas Totales	8,7 g	29 g	16
Grasas Saturadas	5,3 g	18 g	24
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	105 mg	350 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](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

### 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 4 y 8 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

#### Vida útil

165 días.

### Presentaciones

El queso fontina, en horma, media y cuarto de horma, es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles, en atmósfera modificada (N2 y O2 Grado alimentario)

En el porcionado de 300g, el envase es en un empaque de poliamida/polietileno de baja densidad al vacío.

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Empaque de poliamida/polietileno de baja densidad	300 g	165 días
Bolsas plásticas termocontraíbles	cuarto de horma	165 días
	media de horma	165 días
	horma	165 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