

VACALIN®



QUESO PROVOLONE HILADO PROVOLETA

Descripción

Con la denominación de Queso Provolone hilado, se entiende el producto de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche pasteurizada y estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas y lipolíticas.

Ingredientes

Leche pasteurizada estandarizada, fermentos lácticos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo líquido, lisozima (INS 1105), lipasa.

CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 74 °C durante 18 segundos. Seguidamente se envía a la tina donde se incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio, cuajo y lipasa. La cuajada resultante se vuelca en la 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. Después de retirados de la salmuera, los quesos se llevan a la cámara de maduración donde completarán su proceso de maduración, para luego ser fraccionados y envasados.

Denominación completa

Queso provolone libre de gluten.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento uniforme.
Sabor y olor	Sabor característico al igual que el aroma, originados por el cuajo y enzimas utilizadas, picante y agradable, bien desarrollados.
Apariencia	De pasta dura, compacta, semi-consistente y friable.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	31 - 35 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	49 - 52 %

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	< 200 ufc	FIL 73ª 1985
Coliformes/g (45 °C)	< 100 ufc	APHA 1992
Staphylococcus coag. pos/g	< 100 ufc	FIL 60A 1978
Salmonella spp/25 g	Ausencia	FIL 93A 1985
Listeria monocitogenes/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.

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 30 g = 1 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	125 kcal / 523 kJ	417 kcal / 1743 kJ	6
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	8,7 g	29 g	12
Grasas Totales	10 g	33 g	18
Grasas Saturadas	6,4 g	21 g	29
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	120 mg	400 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 4 y 8 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 4 y 8 °C, y ser utilizado bajo condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del período de vida útil.

Vida útil

135 días.

Presentaciones

Porcionado de forma cilíndrica, de 2 unidades, peso total 320 g; 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	320 g	180 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