

# VACALIN®



## QUESO PROVOLONE

### Descripción

Con la denominación Queso Provolone, se entiende el producto de pasta dura, graso, elaborado con leche entera o normatizada, 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 72 °C durante 30 segundos y 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 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 3 días. 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 sin T.A.C.C.



## Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Sabor y olor	Suave o picante y aroma agradable, bien desarrollados.
Apariencia	Compacta, consistente, estructura quebradiza y granulosa.

## Características físico-químicas

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

## Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/ g (30 °C)	Máx.: 200 ufc	FIL 73ª 1985
Coliformes/ g (45 °C)	Máx.: 100 ufc	APHA 1992
Estafilococos coag. positiva/ 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	125 kcal / 523 kJ	417 kcal / 1742 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 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

180 días.

### Presentaciones

El queso provolone, es envasado en empaque de poliamida/polietileno de baja densidad. En el porcionado de 250g.

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Empaque de poliamida/polietileno de baja densidad	250 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