

# VACALIN®



## QUESO SARDO con PIMIENTA NEGRA

### Descripción

Con la denominación de Queso Sardo, se entiende el queso de baja humedad, madurado, elaborado con leche entera o estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de ternero o enzimas coagulantes adicionado de enzimas lipolíticas.

### Ingredientes

Leche pasteurizada estandarizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácticos, cuajo líquido, pimienta negra, 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 coloca en la tina donde se le incorpora fermento láctico específico y el resto de los ingredientes, incluidos los granos de pimienta negra. 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 72 horas para el formato barra o 96 horas si son hormas. Después de retirados de la salmuera, los quesos se llevan a la cámara de maduración donde transitarán su proceso de maduración, para luego ser envasados fraccionados o en piezas enteras.

## Denominación completa

Queso Sardo Con Pimienta Negra Libre de Gluten - Sin T.A.C.C.



## Características organolépticas

Color	Blanco amarillento.
Sabor y olor	Sabor característicos, picante por el cuajo y enzimas utilizadas; aromático por la pimienta, limpio, bien desarrollado.
Apariencia	Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada.

## 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
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	108 kcal / 452 kJ	360 kcal / 1505 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	9,0 g	30 g	12
Grasas Totales	8,0 g	27 g	15
Grasas Saturadas	5,1 g	17 g	23
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](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 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

#### *Vida útil*

180 días.

---

### Presentaciones

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

---

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase plástico en atmósfera controlada	Venta al peso	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