



QUESO CHEDDAR

Descripción

Con la denominación Queso procesado sabor cheddar, se entiende el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de quesos, con la adición de colorantes y saborizantes permitidos.

Ingredientes

quesos varios (leche pasteurizada, fermento, cloruro de sodio, cuajo, cloruro de calcio), EMU (INS 331 ii- 452i. 340 ii-339 ii), COL (INS 160 b), saborizante.

CONTIENE LECHE.

Elaboración

Se incorporan según formulación los quesos trozados a la fundidora y se mezclan. Una vez obtenida una masa homogénea, se incorpora la sal fundente y se continúa con el mezclado. Posteriormente se agrega el colorante y se inyecta vapor hasta alcanzar los 80 °C. Se mantiene la mezcla en movimiento a temperatura constante, durante 4 minutos. Durante este período de tiempo se incorpora el saborizante. Luego el producto se envasa y se enfría rápidamente.

Denominación completa

Queso Procesado Sabor Cheddar Libre De Gluten



Características organolépticas

Sabor/Aroma	Característico, bien desarrollados.
Color	Amarillo anaranjado intenso.
Consistencia/Textura	Masa compacta, cerrada y lisa.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	máx. 70% (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	mín. 35 % (m/m)

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/g (30 °C)	n=5; c=2; m=10; M=100	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45 °C)	n=5; c=2; m<3; M=10	APHA 1992
Estafilococos coag. pos/g	n=5; c=2; m=100; M=1000	FIL 145: 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	98 kcal / 410 kJ	327 kcal / 1366 kJ	5
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	7,3 g	24 g	10
Grasas Totales	7,6 g	25 g	14
Grasas Saturadas	4,7 g	16 g	21
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	348 mg	1160 mg	15

(*)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

180 días.

Presentaciones

El queso Cheddar en cilindro es envasado en tripa poliamídica Viflex. Sistema Polyclip de 500 g.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Tripa poliamídica Viflex, sistema Polyclip	500 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