

**NOMBRE FANTASÍA: No corresponde**
**ELABORADO POR: FARMING para CALCAR**
**DIRECCIÓN: Ruta 52, Km 123 – Nueva Helvecia – Dpto. Colonia - URUGUAY**
**Nº DE REGISTRO DE MGAP: UY 216**
**Nº RUC: 040013090010 (CALCAR)**
**REG I.C Nº 7/1005-060**
**IM S.R.A Nº 18357/129**
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL – PORCIÓN DE 30g (1 cucharada)**

	<b>Cantidad por Porción</b>	<b>%V.D(*)</b>
Valor energético	103 Kcal = 432 KJ	5
Carbohidratos	0,6 g	0
Proteínas	3,6 g	5
Grasas totales	9,6 g	17
Grasas saturadas	5,8 g	26
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	261 mg	11

\*Valores diarios de referencia con base a una dieta 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (Decreto Nº 347/2011 para Requesón)**

Determinación	Límite	Método de ensayo / Referencia
Coliformes Totales/g	n=5 c=2 m=10 M=100	Petrifilm 3M / FIL 73A : 1985
Coliformes Fecales/g	n=5 c=2 m=<3 M=10	Petrifilm 3M / APHA 1992 c.24
Estafilococos coag. pos./g	n=5 c=2 m=100 M=1000	Petrifilm 3M express/FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25g	n=5 c=0 m=0	FIL 93A : 1985
Listeria Monocytogenes/25g	n=5 c=0 m=0	FIL 143 : 1990

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Decreto Nº 347/2011 para Requesón)**

Determinación	Límite	Método de ensayo / Referencia
Humedad (%)	Máx. 65	Food Scan- IR 850 - 1050 nm (Interno) / FIL 4A: 1982
MG/EST (%)	Mín. 55	Cálculo
pH	5,60 - 6,00	pH- Metro (Interno) / N/A

<b>INGREDIENTES</b>	<b>ADITIVOS</b>	<b>CONCENTRACION</b>
Crema de leche		50,00 %
Cuajada (leche, cuajo, fermento lácteo, cloruro de calcio)		45,40 %
Agua potable		2,00 %
Sal		0,20 %
	Emulsionante/Estabilizante (Sales fundentes): Fosfato monosódico INS339i y Polifosfato sódico INS452i	2,30 %
	Conservante: Sorbato de Potasio INS 202	0,1 %

**TÉCNICA DE ELABORACIÓN**

- Fraccionamiento y agregado de ingredientes y aditivos a la olla

	fundidora. - Fundido y pasterización a 90°C/5min - Homogeneización - Filtrado y Envasado - Almacenamiento refrigerado	
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 meses en condiciones de refrigeración entre 4 a 7°C	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Cámara entre 4 a 7°C	
<b>ENVASES</b>	<b>Primario</b>	Pote y sobre tapa de poliestireno y opérculo de aluminio
	<b>Secundario</b>	Caja de cartón
<b>INSTRUCCIONES EN ETIQUETA DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO</b>	<b>Información común a todas las etiquetas</b>	
	Peso neto	Lote
	Fecha de vencimiento	
	Conserve refrigerado entre 4-7°C	
	<b>Información especial por tipo de queso/país</b>	
	Alérgenos: Contiene derivados de leche	
<b>MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN</b>	En container o camión: palletizado refrigerado entre 4 y 7°C	
<b>USO PREVISTO</b>	Pronto para consumir Apto para todo tipo de publico	
<b>PRESENTACIÓN (GRAMOS PROMEDIO)</b>	190 – 400 g	
<b>MEDIDAS DEL POTE (aprox.)</b>	Diámetro tapa: 8,75 cm Alto: 6,48 cm	
<b>MEDIDAS DE CAJA</b>	29 x 20 x 14 cm	
<b>UNIDADES POR CAJA</b>	12	

**Aprobación Líder ECIA**
**Fecha: 27/04/2022**

Gerente de Gestión de Calidad y Laboratorio