

NOMBRE FANTASÍA: No corresponde

ELABORADO POR: FARMING para CALCAR

DIRECCIÓN: Ruta 52, Km 123 – Nueva Helvecia – Dpto. Colonia - URUGUAY

N° DE REGISTRO DE MGAP: UY 216

N° RUC: 040013090010 (CALCAR)

REG I.C N° 7/1005-062

IM S.R.A N° 18357/131

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – PORCIÓN DE 30g (1 cucharada)

	Cantidad por Porción	%V.D(*)
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 N° 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 N° 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

INGREDIENTES	ADITIVOS	CONCENTRACION
Crema de leche		50,00 %
Cuajada (leche, cuajo, fermento lácteo, cloruro de calcio)		44,90 %
Agua potable		2,00 %
Ciboulette		0,4%
Sal		0,20 %
	Emulsionante/Estabilizante (Sales fundentes): Fosfato monosódico INS339i y Polifosfato sódico INS452i	2,30 %
	Conservante: Sorbato de Potasio INS 202	0,1 %
	Aromatizante/Saborizante: Esencia de Ciboulette	0,1%

TÉCNICA DE ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Fraccionamiento y agregado de ingredientes y aditivos a la olla fundidora. - Fundido y pasterización a 90°C/5min - Homogeneización - Filtrado y Envasado - Almacenamiento refrigerado 	
VIDA ÚTIL	6 meses en condiciones de refrigeración entre 4 a 7°C	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Cámara entre 4 a 7°C	
ENVASES	Primario	Pote y sobre tapa de poliestireno y opérculo de aluminio
	Secundario	Caja de cartón
INSTRUCCIONES EN ETIQUETA DE MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO	Información común a todas las etiquetas	
	Peso neto	Lote
	Fecha de vencimiento	
	Conserve refrigerado entre 4-7°C	
	Información especial por tipo de queso/país	
	Alérgenos: Contiene derivados de leche	
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	En container o camión: palletizado refrigerado entre 4 y 7°C	
USO PREVISTO	Pronto para consumir Apto para todo tipo de publico	
PRESENTACIÓN (GRAMOS PROMEDIO)	190 – 400 g	
MEDIDAS DEL POTE (aprox.)	Diámetro tapa: 8,75 cm Alto: 6,48 cm	
MEDIDAS DE CAJA	29 x 20 x 14 cm	
UNIDADES POR CAJA	12	

Aprobación Líder ECIA

Fecha: 27/04/2022

Gerente de Gestión de Calidad y Laboratorio