

Montevideo, 13 de Enero de 2023

### MEMORIA DESCRIPTIVA

<b>DENOMINACIÓN</b>	QUESO PARA PARRILLA PROCESADO
<b>DEN. FANTASÍA</b>	Campo di Nonna
<b>MARCA</b>	Banil
<b>INDUSTRIA</b>	Uruguaya
<b>ELABORA</b>	Conarey S.A. Spencer 4791. Tel.: 25251799 Montevideo. MGAP AT/10-512
<b>REGISTRO</b>	IM SRA N°6891/34
<b>PRESENTACIÓN</b>	Bolsa para hacer vacío Disevac A laminada en PEBD/ copolímero de ácido acrílico/PA de procedencia Argentina, importada por Eresur S.A., registrada como IM SRA N° 1176/27. Se adjunta registro. Venta al Peso
<b>INGREDIENTES</b>	Quesos de pasta blanda y semidura (leche, cuajo, fermentos lácticos, sal, cloruro de calcio), caseinato de calcio y sodio, almidón, sal, estabilizantes (INS 452i, INS 339iii), conservador INS 202.
<b>DESCRIPCIÓN</b>	Según MERCOSUR/GMC/RES N° 134/96, queso procesado es aquel que se obtiene por trituración, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o mas variedades de quesos, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias en la cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima fundamental en la base láctea. En este caso se trata de un queso procesado pasteurizado para parrilla, elaborado en formato cilíndrico típico, con la consistencia y punto de fusión para ser cocinado en parrilla. Su ingrediente fundamental es una mezcla de quesos cuidadosamente seleccionada y en proporciones estudiadas para darle el gusto característico de esta clase de quesos y que se derrita a la temperatura adecuada.

### COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	PORCENTAJE
Quesos de pasta blanda y semidura	90,91
Caseinato de calcio y sodio	3,00
Almidón	3,00
Estabilizante INS 450i	2,00
Estabilizante INS 339iii	1,00
Sal	0,80
Conservador INS 202	0,09
TOTAL	100,00

### ADITIVOS

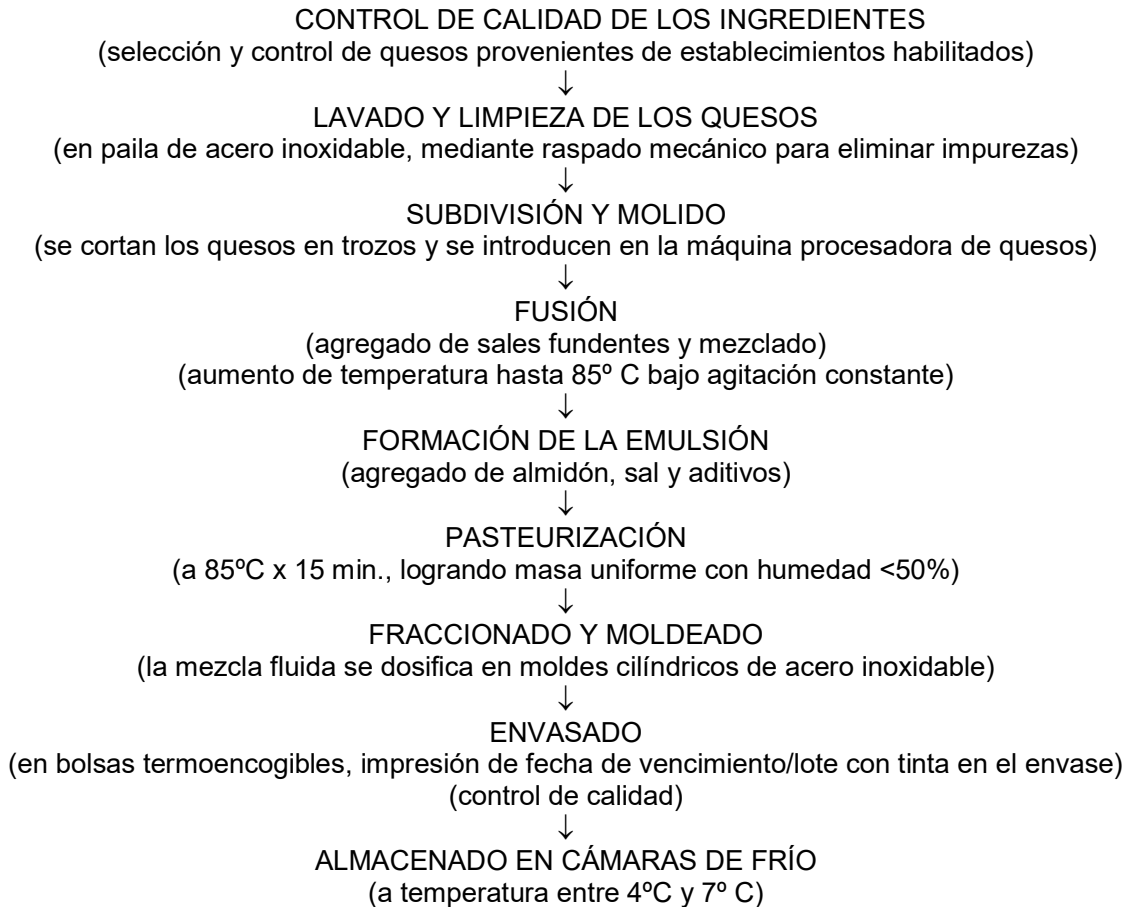
Estabilizante INS 450i 2% = 1,28% como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
Estabilizante INS 339iii 1% = 0,44% como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>  
Suma estabilizante como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> 1,72% (<2% como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>)  
Conservador: INS 202 0,09% (límite 0,1%)

<b>FISICOQUÍMICOS</b>	Humedad 48% (queso de alta humedad o pasta blanda) Materia grasa del extracto seco: 50% (queso graso)
<b>MICROBIOLÓGICO</b>	Coliformes totales a 30°C n=5 c=2 m=10 ufc/g M=100 ufc/g Coliformes a 45°C n=5 c=2 m< 3 ufc/g M= 10 ufc/g Staphylococcus coagulasa positivo < 100 ufc/g Salmonella sp.: ausencia en 25 g Lysteria Monocitogenes: ausencia en 25 g
<b>ORGANOLÉPTICO</b>	Aspecto: horma cilíndrica chata Color: amarillento uniforme Sabor y olor: sabor láctico, suave, ligeramente salado característico Textura: consistencia blanda y elástica, lisa no granulosa
<b>VIDA ÚTIL</b>	3 meses. Lote y vencimiento (dd/mm/aa) impresos con tinta en etiqueta
<b>CONSERVACIÓN</b>	Refrigerado de 4°C a 7°C
<b>INF. NUTRICIONAL</b>	Impreso en etiqueta según MERCOSUR/GMC/RES. N. 46/03
<b>ROT. FRONTAL</b>	Según datos de la formulación e información nutricional, no contiene agregado de azúcares, grasas totales o grasas saturadas. <u>Exceso de Sodio:</u> contiene 1,2% de sal proveniente de los quesos de los cuales se parte y se agrega 0,8% de sal, llegando a un 2% en la formulación final, que equivale a 787 mg de sodio en 100 g (> 500 mg/100 g)
<b>ELABORACIÓN</b>	Los quesos de pasta blanda y semidura, una vez seleccionados se someten a trituración, mixtura, fusión y emulsión por medio del calor sufriendo proceso de pasteurización. En el momento de formar la emulsión y con el objeto de poder ligar la masa y obtener una mezcla homogénea se hace necesario el agregado de caseinato de calcio y sodio, y almidón, que se utiliza en porcentajes inferiores al 3% según MERCOSUR/GMC/RES N° 134/96. Se agrega una mezcla estabilizante de fosfato de tri-sodio y difosfato disódico y como conservador sorbato de potasio. El producto es moldeado en forma cilíndrica y cortado transversalmente, quedando un cilindro chato que se deja enfriar y se envasa en bolsas plásticas termoencogibles con etiqueta impresa. Se imprime con tinta la fecha de vencimiento y lote en el envase. Se realiza Control de Calidad en todas las etapas: selección y control de las materias primas, elaboración, control del producto terminado, que es sometido a análisis organolépticos, físico-químicos y microbiológicos periódicamente.

## REGISTRO DE MATERIAS PRIMAS

Quesos de pasta blanda: Oscar Ferreira, DICOSE N° 041822996. Colonia  
 Quesos de pasta semidura: Juan Daniel Simson, DICOSE N° 041427248. Colonia  
 Caseinato de calcio y sodio: Lactoprot de Eresur S.A. IM SRA N°1176/68 y /67 respectivamente  
 Almidón de maíz: Ingredion de Ingredion Uruguay S.A. IM SRA N° 16366/104  
 Estabilizante INS 450i: de BK Mercosur S.A. IM SRA N° 17881/69  
 Estabilizante INS 339iii: BK Giulini (Joha T Neu) de BK Mercosur S.A. IM SRA N° 17881/47  
 Sal: Proveedor Antil S.A. registro en MSP N° 55708  
 Conservador INS 202: de Nortetur S.A. IM SRA 1277/4

## FLUJOGRAMA



ADA PAOLILLO NEIRA  
Química Farmacéutica