

## **FICHA TECNICA- QUESO RALLADO PROCESADO CERRO BATOVI**

- 1- Denominación comercial del producto: Queso procesado rallado en hebras
- 2- Número de registro bromatológico: 1278 (Intendencia de Tacuarembó)
- 3- Clasificación según industria: Queso procesado
- 4- Marca comercial bajo la cual se elabora : "Queso procesado rallado Batovi"
- 5- Composición cuali /cuantitativa de la materia prima : • Leche Bovina - - - - -  
-----
- 6- b) Ingredientes: Aditivos, auxiliares,
- 7- • Cuajo u otra enzimas coagulantes inocuos y aptas - - - - -
- 8- • Fermentos lácticos (cultivos termo filios Streptococcus thermophilus
- 9- y/o Lactococcus spp, de presentación liofilizada , directo a la tina)
- 10-• Cloruro de Calcio - - - - -
- 11-• Cloruro de Sodio - - - - -
- 12-Descripción del proceso :

-Recepción de la materia prima

-Proceso de rallado de la materia prima

-Proceso de secado

-Envasado

-Almacenamiento

-Distribución

13- condiciones de almacenamiento: temperatura ambiente

14-Presentación del producto: Bolsa de 1KG en hebras y fino, en pack de 10 bolsas de 1KG

15-condiciones de almacenamiento : temperatura ambiente

16- vida útil: 90 días

## **INFORMACION NUTRICIONAL**

Porción de 10g (una cucharada sopera)

	Cantidad por porción	% VD(*)
Valor calórico	10 kcal/168Kj	2
Carbohidratos(1)	0.2 g	0
Proteínas	3.3 g	4
Grasas totales	3.0g	5
Grasas saturadas	1.7g	8
Grasas trans	0,4 g	**
Fibra alimentaria	0.0	0
Sodio	120 mg	5

(\*)%VD Valores Diarios de Referencia con base en una dieta de 2000 Kcal u 8400 Kj.Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

(1) Carbohidratos por diferencia.\*\* Valores Diarios de Referencia no establecidos

