



FICHA TECNICA QUESO TIPO PARMESANO FRACCIÓN

Código

FT 010

Versión

3



INFORMACION NUTRICIONAL Porción 30 g (1 feta)

	Cantidad por porción	% VD(*)
Valor energético	114Kcal = 460Kj	6
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	10 g	13
Grasa totales	8.2 g	15
Grasas Saturadas	5.5g	25
Grasas Trans	0.5 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	280mg	12

* % Valores diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal. u 8400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

1. Descripción: Queso de pasta dura, elaborado con leche parcialmente descremada. De textura compacta y granulada, con un aroma y sabor dulce y pronunciado, presentando las características de grana al ser cortado en roca.

2. Ingredientes: Leche pasteurizada, Fermento láctico, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo, sal nitro.

3. Modo de empleo: Producto para consumo directo, o como ingrediente, conservar en refrigeración.

4. CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

4.1 Características Organolépticas:

Color: Amarillo Homogéneo

Olor: Característico

Sabor: Característico

Textura: Firme, compacta

SEGLAR, S.A. Ruta 22, Km. 28, Tarariras, Colonia – URUGUAY

Tel.: +598 4574 3340 Fax: + 598 4574 3339

maiaquesos@maiaquesos.com

www.maiaquesos.com

	FICHA TECNICA QUESO TIPO PARMESANO FRACCIÓN	Código	FT 010
		Versión	3

4.2 Características Físico químicas:

Grasa (%)	26 – 28 %
Humedad (%)	Máxima 36%
Solidos totales (%)	64 - 66
PH	5.20 – 5.50
Cloruro de sodio	1.70 – 2.30

4.3 Características Microbiológicas:

Coliformes totales (a 30°C)	n=5 c=2 m=200 ufc/g M= 1000 ufc/g
Coliformes (a 45 ° C)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M= 500 ufc/g
Staphylococcus Coag. posit	n=5 c=2 m=100 ufc/g M= 1000 ufc/g
Salmonella spp	n=5 c=2 m= Ausencia
Listeria monocytogenes	n=5 c=2 m= Ausencia

5. Presentación:

En cuñas de 0.4 a 1.0 kg aprox.
 Envase primario: Al vacío en bolsas termo contraíbles
 Venta: En cajas de cartón corrugado
 Medidas de la caja (370 x 260 x 110 mm)

6. Conservación: Mantener refrigerado entre 4º y 7ºC

7. Vida útil: 180 días

	FICHA TECNICA QUESO TIPO PARMESANO FRACCIÓN	Código	FT 010
		Versión	3

8. Habilitación Bromatológicas

IM Reg Nº: 17081/52

IC Reg Nº: 7/876-63

9. Según Decreto Nº 272/018 sobre rotulado frontal de alimentos

