



FICHA TECNICA QUESO TIPO PARMESANO

Código FT 009

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: Es un queso de pasta dura, elaborado con leche parcialmente descremada. De Textura Compacta y granulada, con un aroma y sabor dulce y pronunciado, presentado las características de grana al ser cortado en roca.

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

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

Código FT 009

Versión 3

4.2 Características Físico químicas:

| | |
|---------------------|--------------|
| Grasa (%) | 26 – 28 % |
| Humedad (%) | Máxima 35.9% |
| 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 hormas cilindras de 7.0 kg aprox.
Envase primario: Al vacío en bolsas termocontraibles.
Venta: caja de cartón corrugado para 2 unidades

6. Conservación: Mantener refrigerado entre 4 y 7°C

7. Vida útil: 24 meses

| | | | |
|---|---|---------|--------|
|  | FICHA TECNICA QUESO TIPO PARMESANO | Código | FT 009 |
| | | Versión | 3 |

8. Habilitación Bromatológicas

IM Reg Nº: 17081/5

IC Reg Nº: 7/876-6

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

