

Montevideo, 28 de Noviembre de 2022

MEMORIA DESCRIPTIVA

DENOMINACIÓN QUESO DANBO PROCESADO PASTEURIZADO

DEN. FANTASÍA Campo di Nonna

MARCA Banil Industria Uruguaya

ELABORA Conarey S.A. Spencer 4791. Tel.: 25251799 Montevideo. MGAP AT/10-512

REGISTRO IM SRA N°6891/38

PRESENTACIÓN 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

INGREDIENTES Queso danbo (leche, cuajo, fermentos lácticos, sal), almidón, estabilizantes (INS 452i, 339iii), conservador INS 202.

DESCRIPCIÓN 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.
Cuando se utiliza una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% de la mezcla de quesos utilizada, el producto podrá denominarse "QUESO.... PROCESADO PASTEURIZADO" completando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante. En este caso se utiliza queso danbo de establecimiento artesanal de Colonia habilitado por MGAP.

COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	PORCENTAJE
Queso danbo (leche, cuajo, fermentos lácticos, sal)	93,91
Almidón	3,00
Estabilizante INS 452i	2,00
Estabilizante INS 339iii	1,00
Conservador INS 202	0,09
TOTAL	100,000

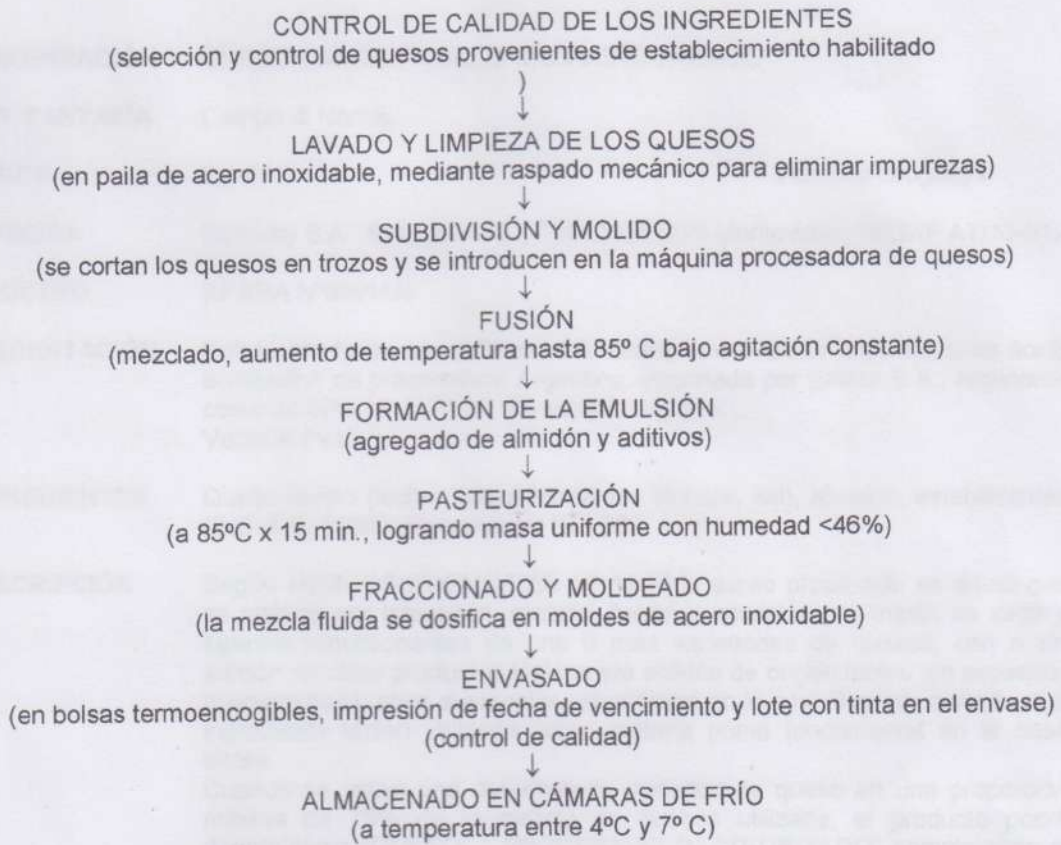
ADITIVOS Estabilizante INS 452i 2% = 1,37% como P₂O₅
Estabilizante INS 339iii 1% = 0,44% como P₂O₅
Suma estabilizante como P₂O₅ 1,81% (<2% como P₂O₅)
Conservador: INS 202 0,09% (límite 0,1%)

- FISICOQUÍMICOS** Humedad 43% (queso de mediana humedad o pasta semidura)
Materia grasa del extracto seco: 45,6% (queso graso)
- MICROBIOLÓGICO** 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
- ORGANOLÉPTICO** Aspecto: forma prismática de base rectangular, la cual se troza en fetas transversales
Color: amarillo suave uniforme
Sabor y olor: sabor láctico, suave, ligeramente salado característico
Textura: consistencia semidura y elástica, lisa no granulosa
- VIDA ÚTIL** 3 meses. Lote y vencimiento (dd/mm/aa) impresos con tinta en etiqueta
- CONSERVACIÓN** Refrigerado de 4°C a 7°C
- INF. NUTRICIONAL** Impreso en etiqueta según MERCOSUR/GMC/RES. N. 46/03
- ROT. FRONTAL** Según datos de la formulación e información nutricional:
No contiene agregado de azúcares, grasas totales o grasas saturadas.
Exceso de sodio: contiene 1,5% de sal proveniente del queso danbo utilizado, que equivale a 600 mg /100 g (> 500 mg/ 100 g)
- ELABORACIÓN** Los quesos danbo 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 almidón, en porcentaje inferior al 3% según MERCOSUR/GMC/RES N°134/96. Además se agregan polifosfatos y fosfatos de sodio como estabilizantes y conservador sorbato de potasio.
El producto es moldeado en forma de barra, 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

Queso danbo: Indulacsa de Industria Láctea S.A., I. Soriano Reg Bromatológico N° 4858/27
Almidón de maíz: Ingredion de Ingredion Uruguay S.A. IM SRA N° 16366/104
Estabilizante INS 452i: BK Giulini (Joha C Neu) de BK Mercosur S.A. IM SRA N° 17881/42
Estabilizante INS 339iii: BK Giulini (Joha T Neu) de BK Mercosur S.A. IM SRA N° 17881/47
Conservador INS 202: de Nortedur S.A. IM SRA 1277/4

FLUJOGRAMA




ADA PAOLILLO NEIRA
Química Farmacéutica