

VACALIN®



QUESO REGGIANITO

Descripción

Con el nombre Queso Reggiano se entiende al queso de baja humedad y semigraso o graso, madurado, que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Ingredientes

Leche pasteurizada estandarizada, fermentos lácticos, cloruro de sodio, lisozima (INS 1105), cloruro de calcio, cuajo líquido. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.**

Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 °C durante 30 segundos y seguidamente se envía a la tina donde se incorpora fermento láctico específico, cloruro de calcio, cuajo y lipasa. La cuajada resultante se vuelca en la pre-prensa, luego se corta y moldea y se somete a un proceso de prensado a temperatura ambiente. Terminado el prensado se desmoldan las piezas, se colocan en canastos y se llevan a salmuera durante 3 días para el formato barra o 6 días si son hormas. Después de retirados de la salmuera, los quesos se llevan a la cámara de maduración donde completarán su proceso de maduración, para luego ser envasados fraccionados o en piezas enteras.

Denominación completa

Queso Reggiano libre de gluten



Características organolépticas

Color	Blanco ligeramente amarillento.
Sabor y olor	Salado, levemente picante, aroma característico.
Apariencia	Compacta, quebradiza y granulosa. Sin ojos.

Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	31 - 35 % (m/m)
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	44 - 48 % (m/m)

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes/ g (30 °C)	Máx.: 200 ufc	FIL 73A : 1985
Coliformes/ g (45 °C)	Máx.: 100 ufc	APHA 1992
Estafilococos coag. positiva/ g	Máx.: 100 ufc	FIL 145 : 1990
Salmonella spp / 25 g	Ausencia	FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/ 25 g	Ausencia	FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre *m* (calidad aceptable) y *M* (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 30 g = 1 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	121 kcal / 506 kJ	403 kcal / 1687 kJ	6
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	10 g	33 g	13
Grasas Totales	9,0 g	30 g	16
Grasas Saturadas	5,5 g	18 g	25
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	120 mg	400 mg	5

(*)Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bm.é. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Conservar refrigerado, a una temperatura entre 2 y 8 °C.

Recomendaciones de conservación y uso

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 °C, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

Vida útil

Porciones de 250 g: 180 días.

Horma, media y cuarta horma: 365 días.

Presentaciones

El queso Reggianito en hormas, media y cuarta horma: en bolsas tipo cryovac termo-contráctiles, envasados al vacío. Venta al peso.

Porcionado peso exacto de 250g: en empaque de poliamida/polietileno de baja densidad, envasados al vacío.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase poliamida/polietileno de baja densidad	250 g	180 días
Tipo cryovac termo-contráctiles	4,5 kg apróx.	365 días
	2 kg apróx.	365 días
	300 g apróx.	180 días



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765