

Queso
cremoso



Presentación

El producto se presenta en hormas de 4 Kg aprox., envasado en bolsa plástica termocontraíble y en caja de cartón corrugado conteniendo 4 hormas.

Información Nutricional

Porción: 30 g (1 rebanada)

	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	93 kcal = 389 Kj	5
Carbohidratos	0.3 g	0
Proteínas	6 g	8
Grasas Totales	7.5 g	14
Grasas Saturadas	4.5 g	21
Grasas Trans	0.4 g	—
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	164 mg	7

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Vida útil

Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 180 días de producción. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.

Características organolépticas

Consistencia Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

Textura	Compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina.
Sabor	Característico, ligeramente salado.
Aroma	Suave, limpio, agradable, bien desarrollado.
Color	Blanco-amarillento uniforme, que se va oscureciendo paulatinamente con la maduración.
Corteza	Lisa, consistente, bien formada.
Forma	Cilíndrica, achatada, de caras planas y de perfil ligeramente convexo.

Ingredientes

Ingredientes: Leche Pasteurizada, Cloruro de Sodio, Cloruro de Calcio, Enzimas Coagulantes, Sólidos lácteos, Ácido Sórbico (Conservante superficial INS200). **CONTIENE LECHE.**

Calidad fisicoquímica

Humedad	35.9% Máx
Materia Grasa s/extracto seco	41 - 46%
Sal	1,8 - 2,8%

Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.