

Queso
Gruyerito



Presentación

El producto se presenta en hormas de 13 kg aproximadamente, envasado al vacío en bolsa plástica con barrera al oxígeno y en caja de cartón corrugado. Se acondiciona 1 horma entera ó 2 medias hormas de 6,5 kg aprox. cada una por caja.

Información Nutricional

Porción: 30 g (1 rebanada)

	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	114 kcal = 477 KJ	6
Carbohidratos	0 g	0
Azúcares totales	0.0 g	—
Azúcares añadidos	0.0 g	—
Proteínas	8 g	11
Grasas Totales	9.1 g	17
Grasas Saturadas	5.6 g	26
Grasas Trans	0.3 g	—
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	175 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.

Ingredientes

Leche pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, enzimas coagulantes, fermentos lácticos, natamicina (conservante superficial INS235), sorbato de potasio (conservante superficial INS202), norbixina (colorante INS160b). **CONTIENE LECHE.**

Calidad fisicoquímica

Humedad	36 - 38%
Materia Grasa s/extracto seco	45% Mín
Sal	1.0 - 1,3%

Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.

Características organolépticas

Consistencia Firme, elástica, con numerosos ojos lisos, brillantes, de 1 a 2,5 cm de diámetro, uniformemente distribuidos

Sabor Suave, agradable, dulce

Aroma Bien desarrollado

Color Blanco-amarillento uniforme

Corteza Lisa, consistente, bien formada.

Forma Cilíndrica, achatada y sección vertical elíptica alargada

Vida útil

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