



## QUESO MAGRO CON SAL



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Marca: Colonial**  
Queso magro de alta humedad.  
**Proceso: Queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por acción del cuajo y complementado por la acción de bacterias lácticas.**

### CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

**Este producto debe ser conservado y transportado en condiciones de refrigeración, temperatura entre 4 y 7 °C.**

### VIDA ÚTIL

**6 meses desde la fecha de elaboración.**

### PRESENTACIÓN

Venta al peso  
-Horma: peso aproximado 3 kg  
-Fraccionado: peso aproximado 1 kg.  
Condiciones de envasado: vacío

Envase primario: bolsa de polietileno termocontraíble

Envase secundario (opcional): cajón plástico retornable

### IDENTIFICACIÓN

En cada envase se identifica:  
Elab: dd/mm/aa  
Venc: dd/mm/aa L: N° tachada

### ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

Consistencia: Blanda a semiblanda según el grado de maduración, elástica  
Tuextra: Lisa, cerrada y uniforme  
Color: Blanco uniforme  
Sabor : suave, característico, ligeramente ácido  
Olor: Suave, característico

### INGREDIENTES

Leche pasteurizada, sal (cloruro de sodio), fermento láctico seleccionado, cloruro de calcio, cuajo.

### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Humedad (%)	49 - 55	Estufa	Norma FIL 4A: 1982
Materia grasa (%)	10 - 12	Van Gulik	Norma FIL 5B:1986

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Coliformes /g (30°C)	< 500	Placa	FIL 73A: 1985
Coliformes /g (45°C)	< 100	Placa	APHA 1992c .24(1)
Hongos y Levaduras /g	< 400	Petrifilm	FIL 94B: 1990
Estafilococos coag. Pos. /g	< 10	Petrifilm AOAC	FIL 145: 1990
Salmonella spp /25g	Ausencia	FDA/AOAC 1995	FIL 93A: 1985
Listeria monocytogenes /25 g	Ausencia	FDA/AOAC 1995	FIL 145: 1990
		FIL 143A: 1995	

El producto cumple con las normativas del Reglamento Bromatológico Nacional.

Elaborado por Granja Pocha S.A. UY-138  
IC THA 004/313, N° Reg. Prod. 004/313-001 -  
IM. Reg. S.R.A. N° 22654/24 - IC R.B. Z/19/1486-18

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 30 g (2 rebanadas)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	72 kcal = 302 kJ	4
Carbohidratos	0.6 g.	0
Proteínas	9.9 g.	13
Grasas totales	3.3 g.	6
Grasas saturadas	2.1 g.	10
Grasas trans.	0 g.	---
Fibra alimentaria	0 g.	0
Sodio	180 mg.	8
* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidad es energéticas.		