

# VACALIN®

## quesos



## queso TYBO

### Descripción

Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Es un queso de mediana humedad y semigraso.

### Ingredientes

Leche estandarizada y pasteurizada.

### Elaboración

La leche estandarizada, se pasteuriza a 72 °C y se envía a la tina de elaboración, donde se incorporan el resto de los ingredientes. La cuajada resultante es prensada y moldeada, y luego colocada en salmuera. Después de retirados de la salmuera, los quesos son envasados al vacío en bolsas termocontraíbles o son feteados y envasados en atmósfera controlada en envases plásticos. Luego son almacenados en cámara refrigerada hasta su expedición.

## Denominación completa

Queso tybo libre de gluten sin T.A.C.C.



## Características organolépticas

Color	Blanco amarillento uniforme.
Sabor y olor	Láctico, suave, ligeramente salado, característico. Olor característico, poco acentuado.
Apariencia	Consistencia semidura y elástica.

## Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	42 - 45 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	40 - 48 %

## Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación
Coliformes/g (30 °C)	n=5; c=2; m=1000; M=5000
Coliformes/g (45 °C)	n=5; c=2; m=100; M=500
Staphylococcus aureus coag. pos/g	n=5; c=2; m=100; M=1000
Salmonella spp/25 g	n=5; c=0; m=0
Listeria monocytogenes/25 g	n=5; c=0; m=0

*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.

## Información nutricional

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 30 g = 1 y ½ fetas

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)	% VD por porción (**)
Valor Energético	105 kcal / 441 kJ	351 kcal / 1474 kJ	5	5
Carbohidratos	0 g	0 g	0	0
Proteínas	8,1 g	27 g	11	16
Grasas Totales	8,1 g	27 g	15	11
Ácidos grasos Saturados	5,1 g	17 g	23	20
Ácidos grasos monoinsaturados	2,4 g	8,1 g	–	–
Ácidos grasos poliinsaturados	0,2 g	0,8 g	–	–
Grasas Trans	0 g	0,5 g	–	–
Colesterol	23 mg	78 mg	–	8
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0	0
Sodio	150 mg	500 mg	6	6

(\*) 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.

(\*\*) Valores diarios para la República de Chile.



#### Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)  
C.A.B.A. Argentina.  
Tel/fax: (54 11) 4687-1708 /  
4686-3611 / 5591 / 0710

[vacalin.com](http://vacalin.com)

#### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)  
Bmé. 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

180 días.

### Presentaciones

El queso tybo es envasado en bolsas plásticas termocontraíbles al vacío.

En fetas es envasado en atmósfera modificada, en envase constituido por laminados plásticos aprobados para uso en alimentos. Peso neto: 200 g.

#### PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Envase plástico en atmósfera controlada	200 g	90 días
Bolsas plásticas termocontraíbles	3,5 kg apróx.	6 meses



#### Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)  
C.A.B.A. Argentina.  
Tel/fax: (54 11) 4687-1708 /  
4686-3611 / 5591 / 0710

[vacalin.com](http://vacalin.com)

#### Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)  
Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,  
Pcia. de Buenos Aires, Argentina.  
Tel/fax: (54 0221) 4911765