

# VACALIN®



## QUESO TYBO FIT

### Descripción

El queso Tybo Fit es un queso madurado, de mediana humedad y semigraso, que se obtiene por coagulación de la leche por medio de cuajo, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

Contiene al menos 30 % menos de grasa que el clásico Queso Tybalin.

### Ingredientes

Leche estandarizada parcialmente descremada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cuajo líquido, lizosima, fermentos lácticos. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO.**

### Elaboración

La leche estandarizada, es pasteurizada a 72 °C y se envía a la tina de elaboración donde se incorporan el resto de los ingredientes. La cuajada resultante es prensada, moldeada y luego colocada en salmuera. A continuación los quesos son madurados durante 30 días a 4 - 7 °C. Posteriormente el queso es feteado y envasado en atmósfera modificada en envases plásticos. El producto terminado se conserva en cámaras refrigeradas hasta su expedición.

## Denominación completa

QUESO TYBO REDUCIDO EN GRASAS LIGRE DE GLUTEN SIN TACC



## Características organolépticas

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

## Características físico-químicas

Humedad (g/100g)	42 - 45 %
Materia Grasa en extracto seco (g/100g)	28 - 34 %

## 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 rebanada

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	82 kcal / 343 kJ	273 kcal / 1143 kJ	4
Carbohidratos de los cuales:	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	-
Azúcares añadidos	0 g	0 g	-
Proteínas	8,4 g	28 g	11
Grasas Totales	5,4 g	18 g	10
Grasas Saturadas	3,5 g	12 g	16
Grasas monoinsaturadas	1,5 g	5,0 g	-
Grasas poliins	0 g	0 g	-
Grasas Trans	0 g	0 g	-
Colesterol	16 mg	53,3 mg	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	125 mg	417 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](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*

120 días.

### Presentaciones

El queso Tybo Fit 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	120 días



#### **Administración y ventas**

Pierres 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