


# QUESO MOZZARELLA *Gourmet*

## Descripción

El Queso Mozzarella es un queso de mediana a alta humedad y graso a semi-graso, que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

## Ingredientes

Masa para Queso Mozzarella (leche pasteurizada estandarizada, cloruro de sodio, ácido láctico, cloruro de calcio, cuajo, lizosima (INS 1105), fermentos lácticos), caseínatos y proteínas lácteas. **CONTIENE LECHE Y DERIVADOS DE HUEVO**.

## Elaboración

La leche pasteurizada es inoculada con fermentos apropiados y coagulada en tina. Luego se forma la masa por prensado la cual es acidificada hasta alcanzar el punto adecuado. Seguidamente, la masa es hilada en una amasadora continua (CMT) durante 15 a 20 minutos (proceso de hilado), alcanzando una temperatura de 60-62ºC. Luego se envasa al vacío y se deposita en una pileta de agua helada para descender la temperatura de los cilindros antes de su ingreso a la cámara de refrigeración.

## Denominación completa

Queso Mozzarella libre de gluten.

## Características organolépticas

| | |
|---|---|
| Color | Blanco amarillento, uniforme. |
| Sabor y olor | Láctico característico, poco desarrollado. |
| Apariencia | Textura fibrosa, elástica y cerrada. |

## Características físico-químicas

| | |
|---|---|
| Humedad (g/100g) | 48 - 53 % |
| Materia Grasa en extracto seco (g/100g) | min. 35 % |

## Requisitos microbiológicos

| Microorganismos | Criterio de Aceptación | Método de análisis |
|---|---|---|
| Coliformes (a 30ºC) /g | Máx: 1000 ufc | FIL 73A 1985 |
| Coliformes (a 45ºC) /g | Máx: 100 ufc | APHA 1992 |
| Estafilococos coag. pos. /g | Máx: 100 ufc | FIL 60A 1978 |
| *Salmonella* spp/25g | Ausencia | FIL 93A 1985 |
| *Listeria monocytogenes*/25g | Ausencia | FIL 143:1990 |

*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.*
*Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.*
*Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995*

## Información nutricional

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Porción de 30 g = 1 y ½ fetas

| | Cantidad por Porción | Cantidad cada 100 gr | % VD por porción (*) |
|---|---|---|---|
| Valor Energético | 96 kcal / 401 kJ | 320 kcal / 1338 kJ | 5 |
| Carbohidratos de los cuales: | 0 g | 0 g | 0 |
| Azúcares totales | 0 g | 0 g | - |
| Azúcares añadidos | 0 g | 0 g | - |
| Proteínas | 7,0 g | 23 g | 9 |
| Grasas Totales | 7,5 g | 25 g | 14 |
| Grasas Saturadas | 4,6 g | 15 g | 21 |
| Grasas Trans | 0 g | 0 g | - |
| Fibra alimentaria | 0 g | 0 g | 0 |
| Sodio | 89 mg | 297 mg | 4 |

*(*)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.*

VACALIN®

**Administración y ventas**
Pieres 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

## Condiciones de almacenamiento y vida útil

Conservar refrigerado, a una temperatura entre 2 y 8 ºC.

***Recomendaciones de conservación y uso***

Debe conservarse refrigerado entre 2 y 8 ºC, y ser utilizado bajo buenas condiciones higiénicas y dentro del período de vida útil.

***Vida útil***

3 meses.

## Presentaciones

El queso mozzarella en cilindro es envasado en tripa poliamídica Viflex. Sistema Polyclip de 500 g, 1 kg y 3 kg netos.
El queso Mozzarella 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 |
|---|---|---|
| Tripa poliamídica Viflex, sistema Polyclip | 3 kg | 3 meses |

VACALIN®

**Administración y ventas**
Pieres 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