

QUESO GAUDA

BLOQUE 16,8KG - 8,4KG - 3,4KG/Origen Chile

Queso Salado En Salmuera. Semiduro y Sin Corteza

CARACTERÍSTICAS

- Queso Maduro, semi-duro
- Color Amarillo pálido uniforme
- Sabor suave y ligeramente dulce.
- Fino, suave, textura resiliente



USOS SUGERIDOS

- Para laminar o cortar en trozos.
- Quesos procesados.
- Re-empaque de producto

CERTIFICACIÓN

- Halal

ORIGEN

Producto de Chile

INFORMACION NUTRICIONAL	Típico (por 100g de producto)
Proteínas (N x 6.38) (g/100g)	24,8
Grasa Total (g/100g)	25,6
Humedad (g/100g)	45
Sal (g/100g)	1,4
Minerales & lactato (g/100g)	3,2

INGREDIENTS (Alérgeno en negrita)

Leche Fluida Parcialmente Descremada Y Pasteurizada, Sal, Cloruro De Calcio, Cuajo, Nitrato de Sodio, Cultivos Lácteos Seleccionados, colorante natural Annato (S.I.N. 160b), Natamicina.

Prolesur aconseja a los clientes verificar as regulaciones locales para determinar el etiquetado correcto de estos ingredientes.

Código: A1-07-Cust-01-Prolesur
 Versión: 02
 Válido hasta: 20-02-2019



Mantener lejos de
 productos que
 transfieran olores



Mantener
 refrigerado

EMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Cada bloque de queso es envasado en una bolsa termoencogible al vacío y posteriormente puesta en una caja de cartón corrugado.

No se utilizan grapas o sujetadores metálicos.

- Peso Neto – 2 x 16.8 kg
 - Peso Bruto – 34.75 kg
 - Peso Neto – 2 x 8.4 kg
 - Peso Bruto – 17.01 kg
 - Peso Neto – 6 x 3.4 kg
 - Peso Bruto – 21.12 kg
- Producto debe ser almacenado y transportado entre -2°C y 2 °C para una vida útil de 12 meses.
 - Producto debe ser almacenado y transportado a máximo 5°C para una vida útil de 9 meses.
 - Evitar almacenar y transportar con productos que transfieran olores.
 - Mantener lejos de la luz directa
 - Una vez abierto el producto la duración es de 5 días.

SEGURIDAD DE CALIDAD

Nuestras instalaciones de fabricación se adhieren a los más altos estándares mundiales en inocuidad y calidad de los alimentos.

Nuestros productos e ingredientes se prueban en toda la cadena de suministro, desde la recolección de la leche hasta la liberación del producto final, utilizando métodos de prueba reconocidos internacionalmente para verificar la calidad y el cumplimiento.

Nuestros productos están envasados en un embalaje a prueba de manipulaciones y etiquetados para permitir un seguimiento completo, por lo que puede confiar en que Prolesur lo haya comprobado con cuidado.

CONFORMIDAD

- HACCP

COMO COMPRAR

Para obtener más información o comprar este producto, comuníquese hoy con su Gerente de cuenta.

QUESO GAUDA

BLOQUE 16,8KG - 8,4KG - 3,4KG/Origen Chile

ANÁLISIS NUTRICIONAL

	Típico (por 100g de Producto)
Energía (kcal/100g)	331
Colesterol (mg/100g)	64
Grasa Total (g/100g)	24,8
Ac. grasos Sat. (g/100g)	15,4
Ac. grasos Monoinsat.(g/100g)	6,04
Ac. grasos Poliinsat. (g/100g)	0,91
Ac. grasos Trans (g/100g)	1,3
H. de C. disponibles	6,0
Azúcares Totales (g/100g)	0,2
Lactosa (g/100g)	0,2

ANÁLISIS DE VITAMINAS

	Típico (por 100g de Producto)
Vitamina A (natural) (ug retinol/100g)	<10
Vitamina C(mg/100g)	<0,5
Vitamina D (natural) (mg/100g)	0,2
Vitamina E(mg/100g)	0,3

Prolesur no recomienda utilizar los valores típicos de vitaminas y minerales que se establecen en este Boletín como base para formular un producto nutricional. Estos resultados se obtienen únicamente mediante pruebas de vigilancia y no se proporcionarán en un COA.

ANÁLISIS DE MINERALES

	Típico (por 100g de Producto)
Calcio (mg/100g)	648,1
Potasio (mg/100g)	67,1
Sodio (mg/100g)	551
Hierro (kg/100g)	0,8
Cobre (mg/kg)	0,1

Prolesur no recomienda utilizar los valores típicos de vitaminas y minerales que se establecen en este Boletín como base para formular un producto nutricional. Estos resultados se obtienen únicamente mediante pruebas de vigilancia y no se proporcionarán en un COA.

CONTAMINANTES

	Típico (por kg de Product)
Arsénico (mg/kg)	<0,05
Cadmio (mg/kg)	<0,04
Mercurio (mg/kg)	<0,05
Plomo (mg/kg)	<0,05

QUESO GAUDA

BLOQUE 16,8KG - 8,4KG - 3,4KG/Origen Chile

PARÁMETROS QUÍMICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia
Materia Grasa	g/100g	25,6	23,0	26,1	ISO 1735
Humedad	g/100g	45,0	43,0	46,5	ISO 5534
Sal	g/100g	1,6	1,05	1,81	AOAC 935.43
Grasa en base seca	g/100g	45,0	40,0	48,0	Cálculo

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia
Enterobacterias	UFC/g	<10		100	ISO 21528-2
Escherichia Coli	NMP	<3		<3	ISO 11866-1
Hongos y Levaduras	UFC/g	<10		500	ISO 6611
S. aureus	UFC/g	<10		<100	ISO 6888-1
Salmonella	/125g	Ausencia		Ausencia	ISO 6579
Listeria	/125g	Ausencia		Ausencia	ISO 11290-1

PARÁMETROS FÍSICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia
Partículas extrañas		Ausencia			Método interno
Punto de fusión		33°C			Método interno
Textura		Firme, liso plástico.			Método interno
Color		Amarillo pálido			Método interno

PARÁMETROS SENSORIALES

	Unidad	Min	Max	Método de referencia
Sabor		Típico	Típico	Evaluación sensorial