

## QUESO REGGIANITO HORMA

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Pasta compacta, consistente, quebradiza y granulada; sabor y aroma característicos. Color blanco-amarillento.

### PRESENTACIÓN

Block entero de tamaño uniforme de aproximadamente 8 kg, envasado al vacío en bolsa cristal sin impresión, termosellada y termocontraída; sin marcas ni manchas o materias extrañas.

Bolsa exterior limpia.

Se colocan 2 hormas por caja (30 cajas por pallet).

### INGREDIENTES

Leche pasteurizada, fermentos lácticos, cloruro de calcio, sal, cuajo.

### ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

Forma	Cilindro de bases planas y bordes rectos.
Medidas	Diámetro: 25 cm. Altura: 12 cm
Peso	7,0 – 8,0Kg
Identificación	Impresión en línea de envase de datos del lote.
Envase Primario	Envasado al vacío en bolsas plásticas multilaminadas termocontraíbles.
Envase secundario	Cajas de cartón corrugado con dos hormas cada una. Etiquetadas con datos logísticos. Tamaño: 520 mm x 260 mm x 160 mm.
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm.
Corteza	Firme, seca de poco espesor, lisa, sin marcas de trapos ni picaduras.
Aspecto Interno	Masa compacta, sin ojos o con algunos pocos ojos mecánicos, sin exfolias ni grietas. Color natural ámbar, uniforme y sin manchas.
Cuerpo y Textura para el rallado.	Masa firme y poco elástica, con tendencia a quebrar y formar grana. Buena aptitud
Sabor y Aroma	Bien definido, dulce, algo picante. No se admiten sabores amargos, ácidos o rancios.
Transporte	Transportar refrigerado por debajo de 8°C.

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS**

Humedad	36 % Máx
Materia Grasa	24 – 28 %
Materia Grasa en base seca	40 % Mín.
pH	5,25 – 5,50
Cloruro de Sodio	1,8 – 2,4 %
Alérgenos	No contiene, con excepción de “Leche y Productos lácteos”
Temperatura de Conservación	Entre 10 y 14°C
Vida Útil	12 meses desde la fecha de elaboración.
Recomendaciones de consumo siguientes	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 60 días siguientes.

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

Coliformes totales 30 °C / g	< 10
Coliformes 45 °C / g	< 10
Estafilococos coagulasa positivos / g	< 100
Hongos y Levaduras / g	< 100
Listeria sp. / 25 g * Monitoreo	n=5 c=0 m=0
Salmonella sp. / 25 g * Cada lote	n=5 c=0 m=0

**VALORES NUTRICIONALES EN 30g (una rebanada).**

Energía	118 kcal
Carbohidratos	1 g
Proteínas	8,5 g
Grasas Totales	9 g
Grasas Saturadas	9,1g
Grasas Trans	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Sodio	348 mg
Calcio	253 mg