



DEFINICIÓN

QUESO DE MEDIANA HUMEDAD O PASTA SEMIDURA, GRASO. ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y ESTANDARIZADA, ACIDIFICADA POR CULTIVOS DE BACTERIAS LÁCTICAS SELECCIONADAS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONSISTENCIA	Semidura, elástica.
TEXTURA	Lisa no granulosa.
COLOR	Blanco - amarillento uniforme.
SABOR	Ligeramente salado.
OLOR	Poco acentuado.
CORTEZA	No posee.
OJOS	Algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos.
FORMA Y PESO	Rectangular de 3,3 kg aprox. 0/10 kg.
CONSERVACIÓN	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 días desde la fecha de elaboración.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES
HUMEDAD	46,0 % máx.
GRASA EN EXTRACTO SECO	40,0 % mín.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
STAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVA	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP	n=5 ausencia/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 ausencia/25 g
EMBALAJE	Envase primario: Envasado al vacío en bolsas de cryovac termocontraíbles, bromatológicamente aptas. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado con 6 unidades cada una, o blocks x 10 kg.

DANBO

DEFINIÇÃO

QUEIJO DE UMIDADE MÉDIA OU PASTA SEMIDURA, GORDUROSO. ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO E PADRONIZADO, ACIFICADO POR CULTIVOS DE BACTÉRIAS LÁCTEAS SELECIONADAS.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CONSISTÊNCIA	Semidura, elástica.
TEXTURA	Lisa não granulosa.
COR	Branco - amarelado uniforme.
SABOR	Ligeiramente salgado.
ODOR	Pouco acentuado.
CASCA	Não possui.
OLHOS	Alguns olhos pequenos bem disseminados ou sem olhos.
FORMA E PESO	Retangular de 3,3 kg aprox. 0/10 kg.
CONSERVAÇÃO	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 dias a partir da data de elaboração.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES
UMIDADE	46,0 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO	40,0 % min.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
STAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP	n=5 ausência/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 ausência/25 g
EMBALAGEM	Embalagem primária: Embalado a vácuo em bolsas de cryovac termocontraíveis, bromatologicamente aptas. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 6 unidades cada uma, ou blocos x 10 kgs.

DANBO

DEFINITION

MID-MOISTURE OR SEMI-HARD PASTE, FULL FAT CHEESE. MANUFACTURED WITH PASTEURIZED STANDARDIZED MILK, ACIDIFIED BY SELECTED LACTIC BACTERIA CULTURE.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CONSISTENCY	Semi-hard, elastic.
TEXTURE	Smooth, not granular.
COLOR	Uniform white / yellowish color.
TASTE	Slightly salty.
FLAVOR	Not very strong.
RIND	Rindless.
EYES	Eyeless, or with some small, well distributed eyes.
SHAPE AND WEIGHT	Rectangular; approx. 3.3 kg. 0/10 kg.
STORAGE	≤ 4°C.
SHELF LIFE	365 days from manufacture date.
PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	LIMITS
MOISTURE	46.0 % max.
FAT IN DRY MATTER	40.0 % min.

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS PURSUANT TO MERCOSUR TECHNICAL REGULATIONS

COLIFORMS 30°C	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMS 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCUS	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP	n=5 absence/25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 absence/25 g
PACHAGING	Primary packaging: Vacuum-packed in cryovac, heat-shrink, bromatologically accepted bags. Secondary packaging: Cardboard boxes, with 6 units each, or blocks x 10 kg.