

EDAM BOLA

Algil
LACTEOS



DEFINICIÓN

QUESO DE MEDIANA HUMEDAD O PASTA SEMIDURA, GRASO. ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADA Y ESTANDARIZADA, ACIDIFICADA POR CULTIVOS DE BACTERIAS LÁCTICAS Y COAGULADO POR CUAJO Y/O ENZIMAS ESPECÍFICAS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONSISTENCIA	Semidura, elástica.
TEXTURA	Compacta, lisa no granulosa.
COLOR	Blanco - amarillento uniforme.
SABOR	Láctico suave.
OLOR	Característico, poco acentuado.
CORTEZA	Lisa y encerada de color rojo.
OJOS	Algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos.
FORMA Y PESO	Esférica ligeramente achatada en ambas caras. Hormas medianas de 0,8 a 2,0 kg aprox.
CONSERVACIÓN	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 días desde la fecha de elaboración.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES
HUMEDAD	44,0 % 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: Cera y papel celofán color rojo, bromatológicamente aptos. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado con 6 unidades cada una.

EDAM DE BOLA

DEFINIÇÃO

QUEIJO DE UMIDADE MÉDIA OU PASTA SEMIDURA, GORDUROSO. ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO E PADRONIZADO, ACIFICADO POR CULTIVOS DE BACTÉRIAS LÁCTEAS E COAGULADO POR COALHO E/OU ENZIMAS ESPECÍFICAS.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CONSISTÊNCIA	Semidura, elástica.
TEXTURA	Compacta, lisa não granulosa.
COR	Branco - amarelado uniforme.
SABOR	Lácteo suave.
ODOR	Característico, pouco acentuado.
CASCA	Lisa e encerada de cor vermelha.
OLHOS	Alguns olhos pequenos bem disseminados ou sem olhos.
FORMA E PESO	Esférica ligeiramente achatada em ambos lados. Formas médias de 0,8 a 2,0 kg aprox.
CONSERVAÇÃO	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 dias a partir da data de elaboração.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES
UMIDADE	44,0 % 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: Cera e papel celofane de cor vermelha, bromatologicamente aptos. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 6 unidade cada uma.

ROUND EDAM

DEFINITION

MID-MOISTURE OR SEMI-HARD PASTE, FULL FAT CHEESE. MANUFACTURED WITH PASTEURIZED STANDARDIZED MILK, ACIDIFIED BY LACTIC BACTERIA CULTURE AND COAGULATED BY RENNET AND/OR SPECIFIC ENZYMES.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CONSISTENCY	Semi-hard, elastic.
TEXTURE	Compact, smooth, not granular.
COLOR	Uniform white / yellowish color.
TASTE	Soft lactic.
FLAVOR	Characteristic, not very strong flavor.
RIND	Smooth, waxed, red color.
EYES	Eyeless, or with some small, well distributed eyes.
SHAPE AND WEIGHT	Spherical, slightly flattened in both sides. Medium units, approx. 0.8 to 2.0 kg each.
STORAGE	≤ 4°C.
SHELF LIFE	365 days from manufacture date.
PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	LIMITS
MOISTURE	44.0 % 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: Wax and red cellophane paper, bromatologically accepted packaging. Secondary packaging: Corrugated cardboard boxes with 6 units each.