

# FONTINA

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, graso.
TEXTURA	Compacta, lisa no granulosa.
COLOR	Blanco - amarillento uniforme.
SABOR	Láctico suave, ligeramente salado.
OLOR	Característico, poco acentuado.
CORTEZA	Lisa de consistencia adecuada con pintura.
OJOS	Presenta ojos definidos lisos, brillantes y bien distribuidos.
FORMA Y PESO	Cilíndrico de caras paralelas de 7,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 días desde la fecha de elaboración.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	<b>LÍMITES</b>
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=500 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
ESTAFILOCOCOS 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: Revestimiento de pintura, bromatológicamente apta. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado con 2 unidades cada una.

# FONTINA

## 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, gordurosa.
TEXTURA	Compacta, lisa não granulosa.
COR	Branco - amarelado uniforme.
SABOR	Lácteo suave, ligeiramente salgado.
ODOR	Característico, pouco acentuado.
CASCA	Lisa de consistência adequada com pintura.
OLHOS	Apresenta olhos definidos lisos, brilhantes e bem distribuídos.
FORMA E PESO	Cilíndrico de lados paralelos de 7,5 kg aprox.
CONSERVAÇÃO	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 dias a partir da data de elaboração.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	<b>LIMITES</b>
UMIDADE	46,0 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO	40,0 % mín.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=500 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C	n=5 c=2 m=500 ufc/g M=5000
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: Revestimento de pintura bromatologicamente apta. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 2 unidade cada uma.

# FONTINA

## 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, full fat.
TEXTURE	Compact, smooth, not granular.
COLOR	Uniform white / yellowish, color.
TASTE	Softly lactic, slightly salty.
FLAVOR	Characteristic, not very strong flavor.
RIND	Smooth rind, adequate consistency, tinged.
EYES	Smooth, shiny, well defined and distributed eyes.
SHAPE AND WEIGHT	Cylinder, parallel sides, approx. 7.5 kg.
STORAGE	≤ 4°C.
SHELF LIFE	365 days from manufacture date.
PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	<b>LIMITS</b>
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=500 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: Covered with bromatologically accepted paint. Secondary packaging: Corrugated cardboard boxes with 2 units each.