

# GOUDA



## 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.
TEXTURA	Compacta, firme.
COLOR	Amarillento color paja.
SABOR	Suave y cremoso.
OLOR	Característico, poco acentuado.
CORTEZA	Firme y lisa, pintada o encerada.
OJOS	Algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos.
FORMA Y PESO	Cilíndrica con lados convexos o forma plato, 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
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: Envuelto en celofán o al vacío en bolsas de cryovac termocontraíbles, bromatológicamente aptas. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado con 2 unidades cada una.

# GOUDA

## 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.
TEXTURA	Compacta, firme.
COR	Amarelo - palha.
SABOR	Suave e cremoso.
ODOR	Característico, pouco acentuado.
CASCA	Firme e lisa, pintada ou encerada.
OLHOS	Alguns olhos pequenos bem disseminados ou sem olhos.
FORMA E PESO	Cilíndrica com lados convexos ou em forma de prato, 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 % min.

### 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=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 em celofane ou a vácuo em bolsas de cryovac termocontraíveis, bromatologicamente aptas. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 2 unidade cada uma.

# GOUDA

## 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.
TEXTURE	Compact, firm.
COLOR	Yellowish, straw-colored.
TASTE	Soft and creamy.
FLAVOR	Characteristic, not very strong flavor.
RIND	Firm and smooth, tinged or waxed.
EYES	Eyeless, or with some small, well distributed eyes.
SHAPE AND WEIGHT	Cylinder, with convex sides or plate-shaped, approx. 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
PACKAGING	Primary packaging: Wrapped in cellophane paper or vacuum-packed in cryovac, heat-shrink, bromatologically accepted bags. Secondary packaging: Corrugated cardboard boxes with 2 units each.