

# GRUYERE

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	Dulce picante con una maduración de 60 días.
OLOR	Característico, acentuado.
CORTEZA	Seca pero ligeramente húmeda bien formada, consistente, recubierto con pintura bromatológicamente apta.
OJOS	Presenta ojos definidos lisos, brillantes y bien distribuidos.
FORMA Y PESO	Cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada, peso 30 kg aprox.
CONSERVACIÓN	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 días desde la fecha de elaboración.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	<b>LÍMITES</b>
HUMEDAD	43,0 % máx.
GRASA EN EXTRACTO SECO	32,0 % mín.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=1600 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: Revestimiento de pintura, bromatológicamente apta. Envase secundario: Cajas de cartón corrugado con 1 unidad cada una.

# GRUYERE

## 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	Doce picante com uma maturação de 60 dias.
ODOR	Característico, acentuado.
CASCA	Seca, mas ligeiramente úmida bem formada, consistente, coberta com pintura bromatologicamente apta.
OLHOS	Apresenta olhos definidos lisos, brilhantes e bem distribuídos
FORMA E PESO	Cilíndrica achatada e seção vertical elíptica alongada, peso 30 kg aprox.
CONSERVAÇÃO	≤ 4°C.
VIDA ÚTIL	365 dias a partir da data de elaboração.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	<b>LIMITES</b>
UMIDADE	43,0 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO	32,0 % min.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=1600 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: Revestimento de pintura, bromatologicamente apta. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 1 unidade cada uma.

# GRUYERE

## 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	Sweet, spicy, 60-day ripening.
FLAVOR	Characteristic, strong flavor.
RIND	Dry but slightly wet, well formed, consistent rind covered with bromatologically accepted tinge.
EYES	Smooth, shiny, well defined and distributed eyes.
SHAPE AND WEIGHT	Cylinder, flattened, elliptical and elongated vertical section, approx. 30 kg.
STORAGE	≤ 4°C.
SHELF LIFE	365 days from manufacture date.
PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	<b>LIMITS</b>
MOISTURE	43.0 % max.
FAT IN DRY MATTER	32.0 % min.

### MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS PURSUANT TO MERCOSUR TECHNICAL REGULATIONS

COLIFORMS 30°C	n=5 c=2 m=1600 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 1 unit each.