

MUZZARELLA

Algil
LACTEOS



DEFINICIÓN

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DIMENSIONES	13 cm x 10 cm x 25 cm.
PESO	3,0 kg - 3,3 kg
IDENTIFICACIÓN	Los datos de lote y fecha de validez se imprimen en la línea de empaque.
EMBALAJE PRIMARIO	Bolsas de plástico selladas al vacío.
PRESENTACIÓN PARA ENVÍO	Cajas de cartón corrugado con 6 unidades cada una.
ASPECTO	Sin corteza, con superficie limpia y sin marcas, color blanco/amarillento uniforme.
TEXTURA	Compacta, suave y uniforme, óptima para cortar en fetas.
SABOR	Suave característico, sin olores amargos ni ácidos.
CONSERVACIÓN	Entre 2°C y 5°C (congelado para envíos de larga distancia).
VIDA ÚTIL	180 días desde la fecha de elaboración.
HUMEDAD	48 % máx.
GRASA EN EXTRACTO SECO %	50 % - 52 %
PH	5,5
COLIFORMES 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVA (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 ausencia
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 ausencia

MUSSARELA

DEFINIÇÃO

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

DIMENSÕES	13 cm x 10 cm x 25 cm
PESO	3,0 kg 3,3 kg
IDENTIFICAÇÃO	Lote e data de validade impressos na embalagem.
EMBALAGEM PRIMÁRIA	Sacos plásticos fechados a vácuo.
APRESENTAÇÃO DO ENVIO	Caixa de papelão ondulado contendo 6 unidades cada uma.
ASPECTO	Sem casca, com superfície lisa e nenhuma marca, coloração branca amarelada.
TEXTURA	Compacta, lisa e uniforme, perfeita para o fatiamento.
SABOR	Suave característico sem sabores amargos ou azedos.
CONSERVAÇÃO	Entre 2°C e 5°C (congelado para envios de longa distância).
VIDA ÚTIL	180 dias a partir da data de fabricação.
UMIDADE	48 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO %	50 % - 52 %
PH	5,5
COLIFORMES 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
STAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 ausência
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 ausência

MOZZARELLA

DEFINITION

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SIZE	13 cm x 10 cm x 25 cm
WEIGHT	3.0 kg - 3.3 kg
IDENTIFICATION	Lot & validity data printed in packing line.
PRIMARY PACKAGING	Vacuum sealed plastic bags.
SHIPPING PRESENTATION	Corrugated carton boxes containing 6 forms each.
ASPECT	Rindless, with clean surface and no marks in a uniform white / yellowish color.
TEXTURE	Compact, smooth and uniform, optimal for cutting in slices.
FLAVOR	Mild typical without bitter or sour flavors.
STORAGE	Between 2°C and 5°C (frozen for long shipments).
SHELF LIFE	180 days since manufacture date.
MOISTURE	48 % max.
FAT IN DRY MATTER %	50 % - 52 %
PH	5.5
COLIFORMS 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMS 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCUS (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 absence