

# PARMESANO



## DEFINICIÓN

QUESO MADUROS DE BAJA HUMEDAD, SEMIGRASO O GRASOS. ELABORADO CON LECHE PASTEURIZADO, ESTANDARIZADA QUE SE OBTIENE POR LA COAGULACIÓN DE LA LECHE POR MEDIO DEL CUAJO Y/O ENZIMAS APROPIADAS COMPLEMENTADA POR LA ACCIÓN DE BACTERIAS LÁCTICAS SELECCIONADAS.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONSISTENCIA	Duro, elástico.
TEXTURA	Compacta y uniforme.
COLOR	Amarillento.
SABOR	Típico picante.
OLOR	Característico.
MADURACIÓN	Mín. 60 días.
VIDA ÚTIL	730 días desde la fecha de elaboración.
ALMACENAJE	A temperatura inferior a 6°C.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO	LIMITES
HUMEDAD	34,0 % max
GRASA EN EXTRACTO SECO	42,0 % min.
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
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
STAFILOCOCCUS 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
EMBALAJE	En cajas de cartón, con 2 unidades de queso cada una y estos envasados en polietileno bromatológicamente apto con un peso aprox. de 8 a 10 kg cada unidad.

# PARMESÃO

## DEFINIÇÃO

QUEIJO MADURO DE BAIXA UMIDADE, SEMIGORDUROSO OU GORDUROSO. ELABORADO COM LEITE PASTEURIZADO, PADRONIZADO OBTIDO PELA COAGULAÇÃO DO LEITE POR MEIO DO COALHO E/OU ENZIMAS APROPRIADAS COMPLEMENTADA PELA AÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTEAS SELECIONADAS.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

CONSISTÊNCIA	Duro, elástico.
TEXTURA	Compacta e uniforme.
COR	Amarelado.
SABOR	Típico picante.
ODOR	Característico.
MATURAÇÃO	Mín. 60 dias.
VIDA ÚTIL	730 dias a partir da data de fabricação.
CONSERVAÇÃO	A temperatura inferior a 6°C.

### REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICO	LIMITES
UMIDADE	34,0 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO	42,0 % min.
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
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
EMBALAGEM	Em caixas de papelão, com 2 unidades de queijo cada uma e estas embaladas em polietileno bromatologicamente apto com um peso aprox, de 8 a 10 kg cada unidade.

# PARMESAN

## DEFINITION

LOW-MOISTURE, RIPE, FAT OR SEMI-FAT CHEESE, MANUFACTURED WITH PASTEURIZED STANDARDIZED MILK, BY COAGULATING MILK THROUGH RENNIN AND/OR ADEQUATE ENZYMES, SUPPLEMENTED BY SELECTED LACTIC BACTERIA.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

CONSISTENCY	Hard, elastic.
TEXTURE	Compact, uniform.
COLOR	Yellowish.
TASTE	Typically spicy.
FLAVOR	Characteristic flavor.
RIPENING	Min. 60 days.
SHELF LIFE	730 days from manufacture date.
STORAGE	At temperature lower than 6°C.

### MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS PURSUANT TO MERCOSUR TECHNICAL REGULATIONS

PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	LIMITS
MOISTURE	34.0 % max
FAT IN DRY MATTER	42.0 % min.
MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	
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
PACHAGING	In cardboard boxes, with 2 units each. Each unit wrapped in polyethylene, bromatologically accepted packaging, approx. weight 8-10 kg each unit.