

REGGIANITO



DEFINICIÓN

QUESO MADURO DE BAJA HUMEDAD, SEMIGRASO O GRASO. 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	Dura.
TEXTURA	Compacta, quebradiza y granulosa.
COLOR	Blanco-amarillento y ligeramente amarillento.
SABOR	Salado, levemente picante.
OLOR	Característico.
CORTEZA	Lisa consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.
OJOS	No posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños u orificios mecánicos.
FORMA Y PESO	Cilindro de fases planas, de perfil ligeramente convexo, de 7,5 kg aprox.
CONSERVACIÓN	≤ 8°C.
VIDA ÚTIL	730 días desde la fecha de elaboración.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES
HUMEDAD	35,0 % máx.
GRASA EN EXTRACTO SECO	32,0 % mín.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=200 ufc/g M=1000
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
EMBALAJE	Envase primario: Envasado al vacío en bolsas cryovac termocontraíbles, bromatológicamente aptas. Envase secundario: Cajas de cartón coarrugado con 2 unidades cada una.

REGGIANITO

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	Dura.
TEXTURA	Compacta, quebradiça e granulosa
COR	Branco-amarelado e ligeiramente amarelado.
SABOR	Salgado, levemente picante.
ODOR	Característico.
CASCA	Lisa consistente, bem formada, coberta com revestimentos apropriados, aderidos ou não.
OLHOS	Não possui. Eventualmente pode apresentar alguns olhos pequenos ou orifícios mecânicos.
FORMA E PESO	Cilindro de lados planos, de perfil ligeiramente convexo, de 7,5 kg aprox.
CONSERVAÇÃO	≤ 8°C.
VIDA ÚTIL	730 dias a partir da data de elaboração.
REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES
UMIDADE	35,0 % máx.
GORDURA NO EXTRATO SECO	32,0 % min.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

COLIFORMES 30°C	n=5 c=2 m=200 ufc/g M=1000
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
EMBALAGEM	Embalagem primária: Embalado a vácuo em bolsas de cryovac termocontraíveis, bromatologicamente aptas. Embalagem secundária: Caixas de papelão ondulado com 2 unidades cada uma.

REGGIANITO

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.
TEXTURE	Compact, crumbly, granular.
COLOR	White / yellowish and slightly yellowish.
TASTE	Salty, slightly spicy.
FLAVOR	Characteristic flavor.
RIND	Consistent, smooth, well-formed rind, covered with adequate tinges, stuck or not.
EYES	No eyes. It may eventually have some small eyes, or mechanical holes.
SHAPE AND WEIGHT	Cylinder, plain sides, slightly convex longitudinal section, approx. 7.5 kg.
STORAGE	≤ 8°C.
SHELF LIFE	730 days from manufacture date.
PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS	LIMITS
MOISTURE	35.0 % max.
FAT IN DRY MATTER	32.0 % min.

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS PURSUANT TO MERCOSUR TECHNICAL REGULATIONS

COLIFORMS 30°C	n=5 c=2 m=200 ufc/g M=1000
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
PACHAGING	Primary packaging: Vacuum-packed in cryovac, heat-shrink, bromatologically accepted bags. Secondary packaging: Corrugated cardboard boxes with 2 units each.