

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

## Queso Gouda

### Descripción

Es el producto semiduro, graso, elaborado con leche entera o normalizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Maduración mínima: 45 días.

### Características Sensoriales

Masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada; pasta compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, limpio, agradable, bien desarrollado; color blanco amarillento uniforme.

### Características Físico-Químicas

**Humedad:** Entre 36.0% y 45.9%

**Gordura en estado seco:** Entre 45.0% y 59.9%

### Características Microbiológicas

**Coliformes a 30° C/g:** n=5 c=2 m=1000 M=5000

**Coliformes a 45° C/g:** n=5 c=2 m=100 M=500

**Estafilococos aureus/g:** n=5 c=2 m=100 M=1000

**Salmonella spp/25 g:** n=5 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Horma pintada x 4.3 kg.</li> <li>* Horma sin pintar envasada al vacío x 4.3 kg.</li> <li>* Barra x 3 kg.</li> <li>* Barra x 4 kg.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>90 días</li> <li>120 días</li> <li>120 días</li> <li>120 días</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inferior a 12° C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 Pallet=50 cajas x 4 u.</li> <li>1 Pallet=50 cajas x 4 u.</li> <li>1 Pallet=56 cajas x 6 u.</li> <li>1 Pallet=56 cajas x 4 u.</li> <li>Container=20' = 10 pallets</li> <li>Container=40' = 20 pallets</li> <li>Camión = 26 pallets</li> </ul>

\* Peso Aproximado.

Milkaut S.A.

Rivadavia 1984, S3009AXP Franck, Pcia. de Santa Fe, Rep. Argentina. Tel.: (+54) 0342 4501200 / Fax: (+54) 0342 4501224 / www.milkaut.com.ar