

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

Queso Mozzarella

Descripción

Es el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias específicas. Maduración mínima: 24 hs.

Características Sensoriales

Consistencia semidura a semiblanda según el contenido de humedad, textura fibrosa, elástica y cerrada, color blanco amarillento, uniforme, sabor láctico, poco desarrollado a ligeramente picante, olor láctico, poco perceptible.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 55.0%

Gordura en estado seco: Mínimo 35.0%

Características Microbiológicas

Coliformes a 30° C/g: n=5 c=2 m=100 M=500

Coliformes a 45° C/g: n=5 c=2 m=10 M=100

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
* Barra x 3.5 kg.	75 días	Inferior a 8° C	1 Pallet = 112 cajas x 2 u. Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

* 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