

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

Queso Pategras

Descripción

Es el queso de humedad intermedia y semigraso que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Maduración mínima: 45 días.

Características Sensoriales

Consistencia semidura y elástica, no granulosa, color amarillo uniforme, sabor característico, ligeramente salado, con formación de ojos lisos.

Características Físico-Químicas

Humedad: Entre 36.0% y 45.9%

Gordura en estado seco: Entre 25.0% y 49.9%

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
* Horma envasada al vacío x 5.5 kg.	120 días	Inferior a 12° C	1 Pallet=35 cajas x 2 u.
* Horma trozada envasada al vacío x 1/18 300 g.	90 días	Inferior a 12° C	1 Pallet=48 cajas x 40 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