

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

Queso Provolone

Descripción

Es el queso de pasta dura y graso, que se obtiene por coagulación de leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Maduración mínima: 150 días.

Características Organolépticas

Consistencia dura, de textura compacta y quebradiza, granulosa, color blanco amarillento, salado, levemente picante.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 35.9%

Gordura en estado seco: Entre 45.0% y 59.9%

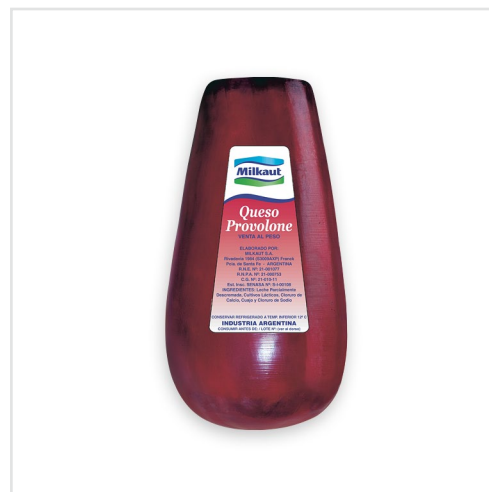
Características Microbiológicas

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
* Horma x 6 kg.	120 días	Inferior a 12° C	1 Pallet=50 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