

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

## Queso Reggianito

### Descripción

Es el queso semigraso a graso de baja humedad 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. Mínimo maduración: 180 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:** Mínimo 32.0%

### 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
Horma x 7 Kg. Horma trozada x 220 g.	240 días 120 días	Inferior a 12° C Inferior a 12° C	1 Pallet=35 cajas x 2 u. 1 Pallet=55 cajas x 50 u.  Container=20' = 10 pallets Container=40' = 20 pallets Camión = 26 pallets

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