

PRODUCTO CONSUMO MASIVO

## Queso Sardo

### Descripción

Es el producto de pasta dura, graso a semigraso, elaborado con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Maduración mínima: 90 días.

### Características Organolépticas

Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madurada; de pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y granulosa; sabor característico, picante; aroma agradable, limpio, bien desarrollado, color blanco amarillento.

### Características Físico-Químicas

**Humedad:** Máximo 35.9%

**Gordura en estado seco:** Mínimo 38%

### 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 3.5 kg. * Horma trozada x 230 g.	150 días 120 días	Inferior a 12° C Inferior a 12° C	1 Pallet=35 cajas x 6 u. 1 Pallet=48 cajas x 400 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