

PRODUCTO INDUSTRIAL

## Queso Rallado

### Descripción

Se entiende al producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de quesos de baja humedad, tipo Parmesano y Reggianito.

### Características Organolépticas

Gránulos más o menos finos, color blanco amarillento o amarillo, dependiendo de la variedad de quesos de las cuales provenga; olor y sabor característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

### Características Físico-Químicas

**Humedad:** Máximo 20.0%

**Gordura en estado seco:** Entre 35.0% y 45.0%

### Características Microbiológicas

**Coliformes a 30° C/g:** n=5 c=2 m=10 M=100

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

**Hongos y levaduras:** n=5 c=2 m=100 M=1000

**Estafilococos aureus/g:** n=5 c=2 m=10 M=100

**Salmonella spp/25 g:** n=5 c=0 m=0



Presentación	Vida útil	Conservación	Embalaje
Bolsa x 5 kg. Caja x 15 kg. Caja x 30 kg.	120 días 120 días 120 días	Inferior a 18° C Inferior a 18° C Inferior a 18° C	1 Pallet=75 cajas x 1 bolsa 1 Pallet=56 cajas x 1 u. 1 Pallet=30 cajas x 1 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