

Descripción del Producto

El queso Gouda **Conaprole** es un queso de pasta lavada, madurado. Se obtiene a partir de leche que es tipificada y pasteurizada. La misma se somete a procesos de maduración y coagulación, con el agregado de cultivos lácticos, y cloruro de calcio y enzimas coagulantes, respectivamente. Posteriormente, le siguen procesos de agitación, calentamiento, desuerado parcial, adición de agua caliente, desuerado, moldeado, prensado, salado y secado superficial. Finalmente, se envasa a vacío y se almacena en cámaras de maduración y conservación.

Características del Producto

- Aspecto: Color blanco amarillento uniforme, no posee corteza.
- Consistencia: Semidura, elástica.
- Textura: Compacta, lisa, no granulosa.
- Sabor: Láctico, suave, ligeramente salado.
- Aroma: Característico, levemente acentuado.

Presentación

Bloques de base rectangular o cuadrada, de 3 kg o 6 kg aprox. respectivamente, envasados al vacío en bolsas de alta barrera (film multicapa coextrudado). Opción de envasado en cajas de cartón corrugado.

Ingredientes

Leche pasteurizada, sal, cloruro de calcio, enzimas coagulantes y cultivos lácticos.

Alérgenos

Contiene leche. No contiene trigo, crustáceos, huevos, pescados, maní, soja, frutos secos (nueces en todas sus variedades, almendras, avellanas, pistachos, otros), apio, mostaza, semillas (algodón, amapola, sésamo, girasol) ni productos derivados de los mismos.

No se detecta dióxido de sulfuro y sulfitos en una concentración mayor a 10 ppm expresado como SO₂. No contiene gluten.

Aseguramiento de la Calidad

Planta certificada en Gestión de Calidad según Norma ISO 9001:2015 y BPM/HACCP según requisitos del Protocolo Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 Rev.4 (2003) y Anexo HACCP.

Proceso certificado en FSSC 22000 V4.1 (Food Safety System Certification). Comprende las normas ISO 22000:2005, ISO/TS 22001-1:2009 y requisitos adicionales. Es reconocido por la Iniciativa Global de Inocuidad de los Alimentos (GFSI).

Certificación Halal MUI y Kosher.

Almacenamiento y Manipulación

Conservar a temperatura entre 1 y 4°C.

De mantenerse el producto en las condiciones prescriptas de almacenamiento, su vida útil será de al menos 6 meses desde la fecha de su elaboración.

Información Nutricional

Porción: 30 g (3 rebanadas).

	Por 100 g	Por Porción	%VD*
Valor Energético	370 kcal = 1530 kJ	108 kcal = 454 kJ	5
Carbohidratos	0 g	0 g	0
Proteínas	24 g	7,1 g	9
Grasas Totales	30 g	8,9 g	16
Grasas Saturadas	18 g	5,3 g	24
Grasas Trans	1,3 g	0,4 g	-
Fibra Alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	543 mg	163 mg	7

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Especificaciones del Producto

Especificaciones Químicas

	Límites	Métodos de Referencia
Materia Grasa (g/100 g)	Mín. 27,0 Máx. 30,0	ISO 3432/IDF 222:2008
Humedad (g/100 g)	Mín. 40,0 Máx. 44,0	Norma FIL 4A-ISO 5534
Cloruro de Sodio (g/100 g)	Mín. 1,2 Máx. 1,8	Método de la firma Schuman Arthur - USA
pH	Mín. 5,50 Máx. 5,90	Análisis Instrumental. D.A: Skoog – J.J.Leary 4° Ed. 1994. Guía para el análisis químico de la leche y los derivados lácteos. Pedro Casado Cimiano Ed. AYALA Costa Rica 15,3° 28016 Madrid - España

Especificaciones Microbiológicas

	Límites	Métodos de Referencia
Coliformes Totales a 30°C (ufc/g)	Máx. 100	ISO 4832:2006
Coliformes a 45°C (ufc/g)	Máx. 10	NF V 08-060 Avril 2009
<i>E.Coli</i> (ufc/g)	Máx. 10	NF V 08-060 Avril 2009
<i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (lg)	Máx. 50	ISO 6888-1:1999
Hongos y Levaduras (ufc/g)	Máx. 50	ISO 6611:2004 IDF 94:2004
<i>Salmonella spp.</i> (/25 g)	Ausencia	VIDAS Salmonella Easy (SLM)
<i>Listeria monocytógenes</i> (/25 g)	Ausencia	VIDAS LMO2

Elaborador

Elaborado por Cooperativa Nacional de Productores de Leche (CONAPROLE) en una Planta Industrial autorizada.

Presentación		Planta Industrial	N° Material
Bloque	Base rectangular 3 kg aprox.	Planta N° 9 - Complejo Industrial San Ramón - UY 124	844