

PRODUCTO DE CONSUMO INSTITUCIONAL

PROVOLONE PROVOLAC

Descripción

Queso madurado de baja humedad o pasta dura, semigraso, masa semi-cocida elaborado con leche pasteurizada y estandarizada de vaca, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo de enzimas específicas.

Características sensoriales

Aspecto y textura: Rebanada semí-dura, compacta, consistente, estructura quebradiza.
Color, sabor y olor: Color blanco amarillento, sabor levemente picante y aroma agradable.

Características Físico-Químicas

Humedad: Máximo 45%
Contenido de grasa: Mínimo 24%; Máximo 50%
Maduración mínima: 1 mes



Características Microbiológicas (NOM-243-SSA1-2010)

Coliformes totales: Máximo 10 UFC/g
Staphylococcus aureus: Máximo ≤ 100 UFC/g
Salmonella spp: Ausente en 25 g



CONSERVACIÓN			
VIDA ANAQUEL	REFRIGERACIÓN	TEMPERATURA	OBSERVACIONES
180 DÍAS	SI	INFERIOR A 10°C	NO CONGELAR

PRESENTACIÓN				
EMPAQUE	EMBALAJE: CAJA DE CARTÓN			
	MEDIDAS DE LA CAJA	PESO CAJA VACÍA	PESO CAJA LLENA	PIEZAS POR CAJA
Pieza con dos rebanadas de 200 gramos empacadas al alto vacío	46 cm largo 61 cm ancho 17 cm alto	1 kilogramo	Aprox. 35 kg	88 piezas
Horna cilíndrica de 3.25 kilos empacada al alto vacío	51 cm largo 45 cm ancho 26 cm alto	1 kilogramo	Aprox. 33 kg	10 piezas



Información nutrimental

Información nutrimental	
Cantidad por porción de 30 g	
Contenido energético kJ (kcal)	490.89 kJ (87.27 kcal)
Proteínas	7.56 g
Grasas (lípidos)	9.27 g
Grasa saturada	6 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0.81 g
Azúcares.	0.60 g
Fibra dietética	0.33 g
Sodio	390 mg
Calcio	240 mg (26% VNR*)

*Valor Nutrimental de referencia
Grasa de leche: 24% Min. Proteína de leche: 20% Mín. Humedad: 45% Max.

Condiciones de almacenamiento

Consérvese en refrigeración. Una vez abierto el envase, mantenerlo cerrado, refrigerado y consumir preferentemente dentro de las 72 horas.