

## Información técnica



## Provolone

**INGREDIENTES:** Leche Pasteurizada, Cloruro de Sodio, Cloruro de Calcio, Cuajo, Fermentos Lácticos, Natamicina (conservante superficial INS235).

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** Porción 30 g (1 rebanadas) Valor energético 127 Kcal = 532 kJ (6%VD) (\*); Carbohidratos 0,9 g (0 %VD) (\*); Proteínas 10 g (13 %VD)(\*); Grasas totales 9,3 g (17 %VD) (\*); Grasas saturadas 5g (23 %VD) (\*); Grasas trans 0,4 g (--%VD); Fibra alimentaria 0 g (0 %VD) (\*); Sodio 300 mg (13 %VD) (\*).

(\* ) % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

### CALIDAD FISICOQUÍMICA

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Humedad                       | 35,9% Máx  |
| Materia Grasa s/extracto seco | 42 - 48%   |
| Sal                           | 1.8 - 2.8% |

### CALIDAD MICROBIOLÓGICA

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| Coliformes totales /g                | < 200         |
| Coliformes a 45° /g                  | < 100         |
| Estafilococos coagulasa positivos /g | < 100         |
| Salmonella / 25 g                    | No detectable |

**ALMACENAMIENTO:** Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.

**VIDA ÚTIL:** El producto tiene una vida útil de 450 días. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

|         |   |
|---------|---|
| Masa    | Cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.  |
| Pasta   | Compacta, consistente, fractura quebradiza y grana fina.                              |
| Sabor   | Característico, ligeramente salado.   |
| Aroma   | Suave, limpio, agradable, bien desarrollado.  |
| Color   | Blanco-amarillento uniforme, que se va oscureciendo paulatinamente con la maduración. |
| Corteza | De consistencia adecuada, con surcos longitudinales por las estrías del molde.        |
| Forma   | Tronco-cónica, alargada (piriforme). Con base mayor esférica y base menor plana.      |

### PRESENTACIÓN:

El producto se presenta envasado al vacío en bolsa cristal termo contraíble "tipo Cryovac" y en caja de cartón corrugado. Se acondicionan 2 hormas de 6,5 Kg aproximadamente por caja.

**MADURACIÓN:** El producto se entrega con una maduración mínima de 5 meses desde la fecha de elaboración.