

Queso  
**Romano**



## Presentación

El producto se presenta pintado o sin pintar de acuerdo a la solicitud del cliente, envasado al vacío en bolsa plástica con barrera al oxígeno y en caja de cartón corrugado. Se acondicionan 4 hormas de 4,2 kg aprox. por caja.

## Información Nutricional

Porción: 30 g (2 rebanadas)

	Cantidad por porción	%VD(*)
<b>Valor Energético</b>	<b>124 kcal = 519 Kj</b>	<b>6</b>
Carbohidratos	0.0 g	0
Azúcares totales	0.0 g	–
Azúcares añadidos	0.0 g	–
Proteínas	10 g	13
Grasas Totales	9.3 g	17
Grasas Saturadas	5.7 g	26
Grasas Trans	0.3 g	–
Fibra Alimentaria	0.0 g	0
Sodio	300 mg	13

(\*) 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.

## Ingredientes

Leche pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, enzimas coagulantes, fermentos lácticos, natamicina (conservante superficial INS235), sorbato de potasio (conservante superficial INS202).  
**CONTIENE LECHE.**

## Calidad fisicoquímica

Humedad	35,9% Máx
Materia Grasa s/extracto seco	32% Mín
Sal	2.15 - 2.45%

## Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 12°C.

## Características organolépticas

Consistencia Dura

Textura	Compacta, quebradiza, granulosa
Sabor	Salado, levemente picante por acción del cuajo
Aroma	Característico
Color	Blanco-amarillento, ligeramente amarillento
Corteza	Lisa, consistente, bien formada.
Forma	Cilíndrica, de caras planas y de perfil ligeramente convexo.

## Vida útil

Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 360 días desde la fecha de producción. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.