



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-39 QUESO MOZZARELLA
SIN LACTOSA LIBRE
DE GLUTEN Versión: 01**

Elaboró: Verónica Frossasco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 03/04/2023

Original:

Copia controlada:

Página 1 de 5

1. DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Queso Mozzarella es uno de los quesos de pasta hilada más conocidos del mundo, muy difundido por su uso en la preparación de pizzas. De masa semidura, fibrosa y elástica, de color blanco amarillento y de sabor poco desarrollado.

El queso sin lactosa tiene las mismas propiedades que el tradicional, con el beneficio de que puede ser consumido por personas que tienen incapacidad, parcial o total, de digerir lactosa, azúcar presente en la leche. / Mozzarella is one of the most famous pasta filata- "spun-paste" cheeses. Mozzarella cheese has a semi-hard, stringy and elastic consistency, white-yellowish color and undeveloped flavor. Most people are familiar with mozzarella cheese since it is traditionally used on pizzas.

Lactose-free cheese has the same properties as the traditional one, with the benefit that it can be consumed by people who have a partial or total inability to digest lactose, the sugar present in milk.

2. INGREDIENTES /INGREDIENTS

Leche pasteurizada parcialmente descremada, Cloruro de calcio, Cloruro de Sodio, Cuajo y Cultivo de bacterias lácticas específicas. / Standarized pasteurized milk, calcium chloride, sodium chloride, rennet and lactic bacterial culture.

Contiene alérgenos: Leche / Contains allergens: Milk

Libre de gluten / Gluten free

Sin Lactosa/Lactose-free



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-39 QUESO MOZZARELLA
SIN LACTOSA LIBRE
DE GLUTEN Versión: 01**

Elaboró: Verónica Frossasco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 03/04/2023

Original:

Copia controlada:

Página 2 de 5

3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS / PHYSICAL – CHEMICAL PARAMETERS

Análisis/ Analysis	Criterios de Aceptación/ Criteria of acceptance	Método de Análisis/ Method of Analysis
Humedad / Moisture (%)	≤ 60	FIL 4A: 1982
Materia Grasa sobre extracto seco / Fat on a Dry Basis (FDB) (%)	≥ 35	FIL 5B: 1986

4. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS

Análisis/ Analysis	Criterios de Aceptación/ Criteria of acceptance	Método de Análisis/ Method of Analysis
Coliformes a 30° C/g Coliforms to 30° C/g	$n = 5 \quad c = 2 \quad m = 1000 \quad M = 5000$	FIL 73A : 1985
Coliformes a 45° C/g Coliforms to 45° C/g	$n = 5 \quad c = 2 \quad m = 100 \quad M = 500$	APHA 1994-ICMSF 1982
Estafilococos coagulasa positiva/g Staphylococcus coagulase positive/g	$n = 5 \quad c = 2 \quad m = 100 \quad M = 1000$	FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25 g	$n = 5 \quad c = 0 \quad m = 0$	FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/ 25g	$n = 5 \quad c = 0 \quad m = 0$	FIL 143 : 1990

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

- 5.1 Masa: Cocida, hilada, salada y fermentada. / Mass: Cooked, spun, salty and fermented.
- 5.2 Textura: fibrosa, elástica y cerrada. / Texture: fibrous, elastic and closed.



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

ES-P-39 QUESO MOZZARELLA SIN LACTOSA LIBRE DE GLUTEN Versión: 01	Original: Copia controlada:
Elaboró: Verónica Frossasco Revisó: Verónica Frossasco Aprobó: Álvaro Ugartemendía Fecha: 03/04/2023	Página 3 de 5

- 5.3 Masa: Cocida, hilada, salada y fermentada. / Mass: Cooked, spun, salty and fermented.
- 5.4 Textura: fibrosa, elástica y cerrada. / Texture: fibrous, elastic and closed.
- 5.5 Color: color blanco amarillento uniforme. / Color: uniform yellowish white.
- 5.6 Sabor y aroma: sabor láctico, poco desarrollado. / lactic flavor, little developed.

6. USOS /USES

Queso ideal para fundir por su consistencia semidura y fibrosa. Es muy usado en la preparación de pizzas y ensaladas.

El uso de los quesos sin lactosa es el mismo que el tradicional, se puede consumir solos o en todo tipo de platos, con la ventaja de no provocan molestias estomacales, son fácilmente digeribles, tanto por personas con intolerancia como para aquellas otras que no lo son.

/It has semi-hard, stringy consistency, so it melts nicely. Most people are familiar with mozzarella cheese since it is traditionally used on pizzas and salads.

The use of lactose-free cheeses is the same as the traditional one, It can be consumed alone or in all kinds of dishes, with the advantage of not causing stomach discomfort, They are easily digestible, both for people with intolerance and for others who are not.

7. DESTINO

El producto va dirigido a los consumidores finales. Puede ser consumido por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a alguno de sus ingredientes. Puede ser consumido por personas con intolerancias a la lactosa./ The product is aimed at final consumers. It can be consumed by the general population from the first year of



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-39 QUESO MOZZARELLA
SIN LACTOSA LIBRE
DE GLUTEN Versión: 01**

Elaboró: Verónica Frossasco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 03/04/2023

Original:

Copia controlada:

Página 4 de 5

life, except those allergic to any of its ingredients. It can be consumed by people with lactose intolerance.

8. PRESENTACION / PRESENTATION

8.1 Peso aproximado por horma: hormas de 0.300 kg, 0.450 kg, 2 kg y 4 kg. / Approximate weight per block: block of 0.300 kg, 0.450 kg, 2 kg and 4 kg.

8.2 Envase primario: Bolsa termocontraíble. / Primary packaging: Thermo-shrinkable bag.

8.3 Envase secundario: Caja de cartón corrugado con 48 hormas de 0.300g, 36 hormas de 0.450 kg, 8 hormas de 2 kg y 4 hormas de 4 kg. / Secondary packaging: Corrugated cardboard box containing 48 blocks of 0.300 kg, 36 blocks of 0.450 kg, 8 blocks of 2 kg and 4 blocks of 4 kg.



4 kg



2 kg



0.450 kg



0.300 kg



CAPILLA DEL SEÑOR S.A.
Planta Industrializadora de Productos Lácteos
www.lacteoscds.com.ar

**ES-P-39 QUESO MOZZARELLA
SIN LACTOSA LIBRE
DE GLUTEN Versión: 01**

Elaboró: Verónica Frossasco
Revisó: Verónica Frossasco
Aprobó: Álvaro Ugartemendía
Fecha: 03/04/2023

Original:

Copia controlada:

Página 5 de 5

9. ALMACENAMIENTO / STORAGE

9.1 Temperatura de refrigeración: entre 2 y 8°C. / Refrigeration temperature: Between 2 and 8°C.

9.2 Vida útil: 180 días mantenido a temperatura de refrigeración. / Shelf life: 180 days maintained refrigeration temperature.

9.3 Temperatura de congelación: entre – 18° C y – 20° C. / Freezing temperature: Between – 18° C and – 20° C.

9.4 Vida útil: 12 meses mantenido a temperatura de congelación. / Shelf life: 12 months maintained freezing temperature.