



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

**ES-P-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-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 6

1. DESCRIPCIÓN/ DESCRIPTION

Queso de pasta hilada, semidura y compacta, de sabor y aroma suavemente picante, agradable y bien desarrollado. Queso comúnmente llamado "parrillero".

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./ Provolone is pasta filata, hard and compact cheese. It has a slightly pungent, agreeable and well developed flavor and bouquet. This cheese is commonly called "parrillero". 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, Cultivo de bacterias lácticas específicas, Cuajo y colorante (INS 160b). / Standardized pasteurized milk, calcium chloride, sodium chloride, lactic bacterial culture, rennet and dye (INS 160b).

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-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-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 6

3. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS / PHYSICAL – CHEMICAL PARAMETERS

Análisis/ Analysis	Criterios de Aceptación/ Criteria of acceptance	Método de Análisis/ Method of Analysis
Humedad / Moisture (%)	36 – 45,9	FIL 4A: 1982
Materia Grasa sobre extracto seco / Fat on a Dry Basis (FDB) (%)	45 - 59,9	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 c=2 m=1000 M=5000	FIL 73A :1985
Coliformes a 45° C/g Coliforms to 45° C/g	N=5 c=2 m=100 M=500	APHA 1992 Cap.24 (1)
Estafilococos coagulasa positiva/g Staphylococcus coagulase positive/g	N=5 c=2 m=100 M=1000	FIL 145 : 1990
Salmonella spp/25 g	N=5 c=0 m=0	FIL 93A : 1985
Listeria monocytogenes/ 25g	N=5 c=0 m=0	FIL143 : 1990



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

ES-P-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-SIN
LACTOSA. LIBRE DE GLUTEN
Versión: 01

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

Original:

Copia controlada:

Página 3 de 6

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC DESCRIPTION

5.1 Consistencia: semidura. / Consistency: semi-hard

5.2 Textura: fibrosa, elástica. / Texture: fibrous, elastic.

5.3 Color: blanco amarillento. / Color: yellowish white.

5.4 Sabor y aroma: suave o picante y agradable, bien desarrollado. / Flavor: soft or spicy and pleasant, well developed.

6. USOS /USES



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

**ES-P-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-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 6

Queso comúnmente llamado “parrillero”, ya que se consume cortado en rodajas gratinadas a la parrilla o en sartén, condimentado con salsas y especias, y como queso de mesa para acompañar comidas, fiambres y embutidos. 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./ This cheese is commonly called "parrillero" since it is usually cut into slices and cooked on a grill or fry pan. Both sides are typically seasoned with sauces and spices. It is also a table cheese served to accompany dishes, assorted salamis and a selection of ham.

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



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

**ES-P-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-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 6

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

8. PRESENTACIÓN / PRESENTATION

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

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

8.3 Envase secundario: Caja de cartón corrugado con 4 hormas de 4 kg., 8 hormas de 2 kg. o 48 porciones de 0.300 kg. / Secondary packaging: Corrugated cardboard box containing 4 block of 4 kg, 8 block of 2 kg. or 48 portions of 0.300kg.



4 kg



2 kg



0.300 kg

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.



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

**ES-P-41 QUESO PROVOLONE
HILADO SEMIDURO-SIN
LACTOSA. LIBRE DE GLUTEN
Versión: 01**

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

Original:

Copia controlada:

Página 6 de 6

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

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