



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso MoCapresse. /  
Capresse Cheese.

Descripción / Description.

Queso fresco de pasta hilada cilíndrico, de 13.0 cm de altura y 3.5 cm de radio. /

Fresh cylindrical fresh cheese, 13.0 cm high and 3.5 cm in radius.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centígrados en condiciones de temperatura, dura 6 semanas /

Keep refrigerated at 4 to 6 degrees Celsius in temperature conditions, lasts for 6 weeks.

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera y pasteurizada de vaca, Caseinato de sodio, cloruro de sodio, Bioxido de Titanio, Cloruro de calcio, Citrato de Sodio y cuajo. /

Whole and pasteurized cow's milk, Sodium Caseinate, Sodium Chloride, Titanium Dioxide, Calcium Chloride, Sodium Citrate and Rennet.

## Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
450 g			
		490 g	470 g



## Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Capresse La Pilarica. / La Pilarica Capresse Cheese.
Forma / Form.	Forma de cilindro./ Cylinder
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Elástica suficientemente fuerte. / Elastic strong enough.
Corte / Cut.	Hilado / Yarn.
Color interior / Internal color.	Uniforme color blanco cremoso / Uniform creamy white.
Corteza / Crust	No Aplica. / Does not apply.
Color de Corteza / Crust Color	No Aplica. / Does not apply.

## Valor Nutritivo / Nutritional Value

Basada en los estándares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V. / Based on the sampling standards of the Centro de Control Total de Calidades S.A. de C.V.

Valores. /  
Values.

Contenido por peso. / content calculation by weight.	100	g
Energía. / Energy.	249.7	Kcal
Energía / Energy.	1 038,95	kj
Proteína / Protein.	20,65	g
Grasas Totales / Total Fats	17,82	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	12,07	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	1,68	g
Azúcares totales / Total Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	416	mg

Grasa Butírica 20 % min, Proteína 17 % min. Humedad 58 % max. /  
Butyric Fat 20 % min, Protein 17 % min. Humidity 58 % max



## Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Leche / Milk composition.	98.80 %
Sal / Salt.	1.18 %
Cuajo / Rennet.	0.02 %
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Bióxido de Titanio. / Titanium Bioxide.
Ingredientes de la corteza / Crust Ingredients	No Aplica. / Don't Apply.
Origen de la Leche / Origin of Milk	México / Mexico.
Empaque y Rotulado / Packaging and Labeling	<p>Película flexible base PA (Nylon), con propiedades de alta barrera (EVOH) y alta sellabilidad. Con rotulado con fecha de caducidad, número de lote y hora. /</p> <p>PA (Nylon) based flexible film, with high barrier properties (EVOH) and high sealability. Labeled with expiration date, lot number and time.</p>

## Física y química. / Physics and chemistry

Basada en los estándares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V. / Based on the sampling standards of the Centro de Control Total de Calidades S.A. de C.V.

Nombre del Ensayo. / Test Name.	Referencia bibliográfica / Bibliographic reference.	Autorización / Authorization.
Cenizas. / Ashes.	Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013	A002-045/11
Grasa / Fat.	Official Method of analysis AOAC International Method	-----
Proteína / Protein.	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	A-002-045/11
Sodio. / Sodium.	Método espectrofotométrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994	TA-44-15
Humedad. / Humidity.	Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	TA-44-15



## Almacenaje. / Storage.

Consejos de almacenaje. /  
Storage Council.

Temperatura de almacenaje ( 6-8 ) ° C /  
Storage temperature (6-8) ° C

Comentarios. / Comments.

Hemos puesto especial cuidado en la recopilación de la información que contiene este documento. Se basa en la composición del producto y en nuestros conocimientos del mismo hasta la fecha de su publicación. Por lo que las especificaciones pueden cambiar. /

We have taken special care in compiling the information contained in this document. It is based on the composition of the product and our knowledge of it until the date of its publication. So the specifications may change.

## Alérgenos. / Allergens.

Alérgenos lista conforme a IEC 1169/2011 Según Modificación Leche y sus derivados. /

Allergens list according to IEC 1169/2011 According to Modification Milk and its derivatives.

## Características microbiológicas. / Microbiological characteristics.

Basada en los estándares de muestreo del Laboratorio FERMI S.A. de C.V. / Based on the sampling standards of the Laboratorio FERMI S.A. de C.V.

Parámetro. / Parameter.	Unidades. / Units.	Método Analítico. / Analytical Method	Resultado / Result.
Coliformes Totales	UFC/G	NOM-SSA1-2010 AN B 10	< 50 UFC/g o ml
Levaduras	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 100 UFC/g
Samonella	Cualitativo	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	Ausencia en 25 g
Staphylococcus Aureus	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 50 UFC

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

