

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso Mozzarella. /  
MOZZARELLA Cheese.

Descripción / Description.

Con un aspecto fresco, de apariencia firme y solida de aroma láctico, sin corteza, pasta prensada y un gusto suave y cremoso. / *With a fresh appearance, firm and solid with a lactic smell, without crust, pressed paste and a smoothie creamy taste.*

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centígrados. En condiciones optimas de temperatura dura hasta 6 semanas. / *Keep refrigerated at 4 to 6 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 6 weeks.*

Ingredientes / Ingredients.

Leche entera parcialmente descremada y pasteurizada de vaca, cloruro de sodio, fosfato disódico, citrato trisódico, cloruro de calcio, benzoato de sodio, leche descremada cultivada, sorbato de potasio, natamicina, cuajo, anato (colorante) y cultivos lácteos. / *Partially skimmed and pasteurized cow's milk, sodium chloride, disodium phosphate, trisodium citrate, calcium chloride, sodium benzoate, cultured skim milk, potassium sorbate, natamycin, rennet, annatto (color), and dairy crops*

## Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
600 g 1.6 kg			

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Mozzarella Pilarica. / Pilarica Mozzarella Cheese.
Forma / Form.	Prismatica rectangular, con 8.5 cm de ancho , 8.5 cm de altura y 26 cm de largo. / <i>Rectangular prismatic shape, with 8.5 cm wide, 8.5 cm high and 26 cm long.</i>
Sabor / Flavor.	Suave y Fresco. / Soft and Fresh.
Consistencia / Consistency.	Firme suficientemente fuerte. / Strong enough firm.
Corte / Cut.	Rebanado. / Sliced.
Color interior / Internal color.	Uniforme color cremoso / Uniform creamy.
Corteza / Crust	No Aplica. / Does not apply.
Color de Corteza / Crust Color	No Aplica. / Does not apply.

## Valor Nutritivo / Nutritional Value

Basada en los estandares de muestreo del <i>Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.</i> / Based on the sampling standards of the <i>Centro de Control Total de Calidades S.A. de C.V.</i>	Valores. / Values.	
Porciones por envase. / Servings per container.	100	g
Energía. / Energy.	280.01	Kcal
Energía / Energy.	1,164.38	kj
Proteína / Protein.	19.78	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	20.53	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	14.41	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	4.03	g
Sodio. / Sodium.	535	mg
Humedad. / Humidity.	52.9	g

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## 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	Benzoato de sodio y sorbato de potasio. / Sodium Benzoate and Potassium Sorbate.
Colorantes / Dyes	Anato. / Annatto.
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	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 . / <i>PA based flexible film (Nylon), with high barrier properties (EVOH) and high sealability. Labeled with expiration date, lot number and time.</i>

## 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 ( 4-6 ) ° C /  
*Storage temperature (4-6) ° 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 *Laboratório FERMI S.A. de C.V.* / Based on the sampling standards of the *Laboratório 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.

