

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso Ranchero. /  
RANCHERO Cheese.

Descripción / Description.

Este queso se obtiene de la coagulación de las proteínas solubles de la leche que permanecen en el suero después de la fabricación del queso por vía enzimática. /

*This cheese is obtained from the coagulation of soluble milk proteins that remain in the whey after the cheese is made in an enzymatic way..*

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 6 a 8 grados centígrados. En condiciones óptimas de temperatura dura hasta 4 semanas. /

*Keep refrigerated at 6 to 8 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 4 weeks.*

Ingredientes / Ingredients.

Lácto suero pasteurizado, carbonato de sodio denso, Ácido Acético, cloruro de sodio, Bioxido de Titanio y caseinato de sodio. /

*Pasteurized whey milk, dense sodium carbonate, Acetic Acid, sodium chloride, Titanium Dioxide and sodium caseinate.*

## Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
300 g 500 g 1.0 kg 5.0 kg		950 g	1.05 kg

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Ranchero La Pilarica. / La Pilarica Ranchero Cheese.
Forma / Form.	Rallado, Rectangular y Redondo. / Grated, Rectangular and Rounded.
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Elástica suficientemente fuerte. / Strong enough elastic.
Corte / Cut.	Hilado. / Spun.
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 <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.	
<b>Contenido por peso. / content calculation by weight.</b>	<b>100</b>	<b>g</b>
Energía. / Energy.	130.87	Kcal
Energía / Energy.	550	kj
Proteína / Protein.	16.68	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	4.83	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	3.27	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	5.17	g
Sodio. / Sodium.	951	mg
Humedad. / Humidity.	67.7	g

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



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

Suero / Whey.	98.80 %
Sal / Salt.	1.20 %
Cuajo / Rennet.	0.00 %
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Cloruro de Sodio. / <i>sodium chloride</i> .
Colorantes / Dyes	Bioxido 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	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, el rotulado presenta número de lote de producción y fecha de caducidad. /  <i>The product must be packed in a polythene bag, the label has a production lot number and expiration date.</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 / Autorization.
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 *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.

