



MANTEQUILLA PILARICA



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

MANTEQUILLA. / BUTTER.

Descripción / Description.

La Mantequilla se produce a partir de nata de primera calidad mediante procesos físicos de separación en los que se extraen el agua y las materias secas no grasas. /

Butter is produced from top quality cream through physical separation processes in which water and non-fat dry matter are extracted.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centígrados. En condiciones óptimas de temperatura dura hasta 12 semanas. /

Keep refrigerated at 4 to 6 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 12 weeks.

Ingredientes / Ingredients.

Mantequilla sin sal producida a partir de Crema pasteurizada. /

Unsalted butter produced from pasteurized cream.

Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
1.0 kg		1.1 kg	.95 kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	MANTEQUILLA / BUTTER.
Forma / Form.	De acuerdo al envase. / According to the container.
Sabor / Flavor.	Suave y fresco. / Soft and fresh.
Consistencia / Consistency.	Firme, homogénea y untuosa. / Firm, homogeneous and unctuous.
Corte / Cut.	No Aplica. / Does not apply.
Color interior / Internal color.	Color amarillo pálido, cremoso. / Pale yellow, 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 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
Tamaño de la porción. / Portion size	5	g
Porciones por envase. / Servings per container.	200	
Energía. / Energy.	753.6	Kcal
Energía / Energy.	3099	kj
Proteína / Protein.	0.15	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	83	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	53.95	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	1.5	g
Sodio. / Sodium.	45	mg
Humedad. / Humidity.	13.5	g



Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Ninguno. / None.
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 envase de polietileno de 1.0 Kg , con fecha de caducidad y lote. / The product must be packed in a 1.0 Kg polyethylene container, with expiration date and batch

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.	Método 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.	Método 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	< 25 UFC/g o ml
Levaduras	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 40 UFC/g
Samonella	Cualitativo	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	Ausencia en 20 g
Staphylococcus Aureus	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 50 UFC

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.