



QUESO GOUDA PILARICA



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso GOUDA /  
GOUDA Cheese.

Descripción / Description.

Queso listo para consumir o fundir. Maridaje tinto afrutado. /

Cheese ready to eat or melt. Fruity red pairing.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 0 a 4 grados centígrados. En condiciones óptimas de temperatura dura hasta 10 semanas. /

Keep refrigerated at 0 to 4 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 10 weeks.

Ingredientes / Ingredients.

Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cloruro de calcio, enzimas y cultivos lácticos. /

Whole pasteurized cow's milk, salt, calcium chloride, enzymes and lactic cultures

## Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
3.0 kg		3.4 kg	3.1 kg



## Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Guoda La Pilarica. / La Pilarica Gouda Cheese.
Forma / Form.	Rentangular de 25 x 11 cm. / Rentangular of 25 x 11 cm.
Sabor / Flavor.	Láctivo, suave, ligeramente salado. / Lactic, soft, slightly salty
Consistencia / Consistency.	Semi dura. / Semi hard.
Corte / Cut.	No Aplica. / Does not apply.
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.	
Porciones por envase. / Servings per container.	30	
Energía. / Energy.	366	Kcal
Energía / Energy.	1528	kj
Proteína / Protein.	24	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	30	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	18	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	0	g
Sodio. / Sodium.	543	mg



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	Uruguay / Uruguay
Empaque y Rotulado / Packaging and Labeling	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno termoencogible, el rotulado presenta número de lote de producción y fecha de caducidad. / The product must be packed in a polythene bag, the label has a production lot number and expiration date.

#### Física y química. / Physics and chemistry

Nombre del Ensayo. / Test Name.	Referencia / Reference.	Especificaciones / Specs
Grasa Butirica / Fat.	Método Soxhlet	Mín 26 %
Proteína / Protein.	NMX-F-068-S-1980	Mín 22 %
Humedad. / Humidity.	NOM-116-SSA1-1994	Máx 44 %
Actividad del agua	Higrómetro electrolítico	<0.9
pH.	Potenciómetro	5.2 a 5.7



## Almacenaje. / Storage.

Consejos de almacenaje. /  
Storage Council.

Temperatura de almacenaje ( 0 a 4 ) ° C /  
Storage temperature (0 a 4) ° 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.

Parámetro. / Parameter.	Unidades. / Units.	Método Analítico. / Analytical Method	Resultado / Result.
Coliformes Totales	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010	< 50 UFC/g o ml
Levaduras	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010	< 500 UFC/g
Hongos	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010	< 500 UFC/g
Staphylococcus Aureus	UFC/G	NOM-243-SSA1-2017	< 100 UFC/g

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

*Queso  
Gouda*