



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso Panela. /  
PANELA Cheese.

Descripción / Description.

Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche  
pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación de lacto  
suero. /

Dairy product obtained by the coagulation of pasteurized milk  
by the action of rennet and the elimination of whey.

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.

Leche Entera y pasteurizada de vaca, Leche en polvo , cloruro  
de sodio, cloruro de calcio, goma guar, carragenina, bioxido de  
titaneo ( Colorante ) , CMC, monodigliceridos, carragenina,  
estearil lactilato, cuajo y natamicina. /

Whole and pasteurized cow's milk, milk powder, sodium  
chloride, calcium chloride, guar gum, carrageenan, titanium  
dioxide (colorant), CMC, monodiglycerides, carrageenan,  
stearyl lactylate, rennet and natamycin.

## Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
300 g 1.0 kg 2.7 kg		2.8 kg	2.7 kg



## Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Panela La Pilarica. / La Pilarica Panela Cheese.
Forma / Form.	Cono truncado, con Altura de 10.5 cm , Diametro mayor de 18 cm y Diametro menor 15 cm. / Truncated cone, with a height of 10.5 cm, a larger diameter of 18 cm and a smaller diameter of 15 cm.
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Suave y Firme , suficientemente fuerte. / Smooth and firm, strong enough.
Corte / Cut.	Revanado suave y cubicado firme. / smooth rending and firm cubed.
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 estandares 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.	273.67	Kcal
Energía / Energy.	1,137.91	kj
Proteína / Protein.	17.28	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	20.15	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	13.69	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	5.08	g
Sodio. / Sodium.	557	mg
Humedad. / Humidity.	53.8	g



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

Composición de la Leche / Milk composition.	99.10 %
Sal / Salt.	0.85 %
Cuajo / Rennet.	0.045 %
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
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 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 . /  The product must be packaged in flexible PA (Nylon) based film, with high barrier properties (EVOH) and high sealability. Labeled with expiration date, batch number and time. /

## 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. Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013	Autorización / Autorization.
Cenizas. / Ashes.	Official Method of analysis AOAC International Method	-----
Grasa / Fat.	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	A-002-045/11
Proteína / Protein.	Método espectrofotométrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994	TA-44-15
Sodio. / Sodium.	Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	TA-44-15
Humedad. / Humidity.		



## 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.

