



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso de Cincho. /Cinch Cheese

Descripción / Description.

Queso fresco de pasta blanda elaborado de leche entera
bronca de vaca, tiene forma cilíndrica de 3 Kg, (Se entregara
en bolsas de 1.0 Kg rayado) / Fresh soft cheese made from
whole raw cow's milk, has a cylindrical shape of 3 Kg, (It will be
delivered in 1.0 Kg lined bags)

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 5 a 7 grados centígrados en
condiciones de temperatura dura 60 Dias empacado al vacío./

Keeping refrigerated from 5 to 7 degrees Celsius in
temperature conditions lasts 60 days vacuum packed.

Ingredientes / Ingredients.

Leche entera de vaca , sal yodatada , cloruro de calcio , cuajo
enzimático y anato como colorante./

Whole cow's milk, iodized salt, calcium chloride, enzymatic
rennet and annatto as coloring.

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
1.03 kg		1.02 kg	1.05 kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso de Cincho. / Cinch Cheese
Forma / Form.	Cilíndrica/ Cylindrical
Sabor / Flavor.	Fresco Madurado/Fresh Ripened.
Consistencia / Consistency.	Semimadura/ Semi mature.
Corte / Cut.	Rallado/ Grated.
Color interior / Internal color.	uniforme color amarillo cremoso. / uniform creamy yellow color.
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
Energía. / Energy.	345	Kcal
Energía / Energy.	1438	kJ
Proteína / Protein.	25	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	23	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	14.95	g
Grasas Trans/Trans fats.	0	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	9.5	g
Sodio. / Sodium.	1125	mg



Composición Relativa de la Receta / Relative Recipe Composition.

Leche entera / Whole milk	99.10 % MIN.
Sal / Salt.	0.85 % MÁX.
Cuajo/Rennet	0.045 % MÁX.
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Cloruro de Sodio. / sodium chloride.
Colorantes / Dyes	Amarillo Anato. /Anatto Yellow.
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. / 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

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 (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 Laboratory FERMI S.A. de C.V.

Parámetro. / Parameter.	Unidades. / Units.	Método Analítico. / Analytical Method	Resultado / Result.
Coliformes Totales	UFC/G	NMX-F-717-COFOCALEC-2006/AOAC 991.14	< 10 UFC/g o ml
Levaduras	UFC/G	NOM-111-SSA1-1994/AOAC 997.02	< 20 UFC/g
Samonella	Cualitativo	NOM-114-SSA1-A994/AOAC 2003.09	Ausencia en 25 g
Staphylococcus Aureus	UFC/G	NOM-115-SSA1-1993/AOAC 2003.08	< 100 UFC
L. monocytogenes	Cualitativo	AOAC 2003.12/AOAC 999.06	Ausencia en 25 g

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

