



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Gouda /
Gouda Cheese.

Descripción / Description.

Queso Gouda elaborado con leche entera de vaca sin grasas trans, de textura suave y cremosa, de forma cilíndrica recubiertos con cera roja o amarilla y también de forma de bloque prismático con caras rectangulares. /

Gouda cheese made with whole cow's milk without trans fats, with a smooth and creamy texture, cylindrical in shape covered with red or yellow wax and also in the shape of a prismatic block with rectangular faces.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados. En condiciones de temperatura tiene una vida de anaquel de 90 días. /

Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. Under temperature conditions it has a shelf life of 90 days.

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera Pasteurizada de Vaca, Sal Yodada, Cloruro de Calcio, Cuajo, Nitrato de Potasio, Cuajo, Color Annatto y Cultivos lácteos. /

Whole pasteurized cow's milk, iodized salt, calcium chloride, rennet, potassium nitrate, rennet, annatto color and dairy cultures.

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
190 g			
330 g		230 g	210 g
2.2 Kg		370 g	350 g
		2.6 Kg	2.4 Kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Gouda. / Gouda Cheese.
Forma / Form.	De cilindro aplanado y de prisma rectangular./ Flattened cylinder and rectangular prism.
Sabor / Flavor.	Maduro. / Ripe.
Consistencia / Consistency.	Semidura Cremosa. /Creamy Semi-Hard.
Corte / Cut.	No Aplica. / Does not apply.
Color interior / Internal color.	Marfil a amarillo dorado. / Ivory to golden yellow
Corteza / Crust	Firme / Firm.
Color de Corteza / Crust Color	Amarillo Claro. / Light yellow.

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.	313.8	Kcal
Energía / Energy.	1302.4	kJ
Proteína / Protein.	21,0	g
Grasas Totales / Total Fats	25,0	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	20,0	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	1,2	g
Azúcares totales / Total Sugars	1,2	g
Azúcares Añadidos / Added Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	750	mg
Grasa Butírica 25 % min, Proteína 21 % min. Humedad 45 % max. / Butyric Fat 25 % min, Protein 21 % min. Humidity 43 % max		



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Leche / Milk composition.	98.60 %
Sal / Salt.	1.20 %
Cuajo / Rennet.	0.20 %
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Color Annatto. / Annatto Color
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	Empaque de polipropileno, con fecha de caducidad y número de lote. / Polypropylene packaging, with expiration date and batch number

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 a 6) ° C /
Storage temperature (4 a 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 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	< 20 UFC/g o ml
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	< 100 UFC

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

