

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Crema / Cream.

Descripción / Description.

La crema es una sustancia de consistencia grasa y color cremoso, se encuentra unida a la leche constituida por glóbulos de materia grasa, la crema es separada de la leche por medio de una máquina descremadora. /

The cream is a substance with a fatty consistency and creamy color, it is attached to the milk made up of globules of fat matter, the cream is separated from the milk by means of a skimming machine.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados. En condiciones de temperatura 30 días. /

Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. In temperature conditions 30 days.

Ingredientes / Ingredients.

Crema de leche de vaca con 25 - 29.9 % de grasa , goma celulosa, almidón modificado, carragenina , alginato de sodio, sal yodatada, fosfato disódico, ácido láctico, sorbato de potasio, propionato de sodio, benzoato de sodio, sabor artificial y natamicina. /

Cow's milk cream with 25 - 29.9% fat, cellulose gum, modified starch, carrageenan, sodium alginate, iodized salt, disodium phosphate, lactic acid, potassium sorbate,

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
200 g		240 g	220 g
500 g		540 g	520 g
1 Kg		1.04 Kg	1.02 Kg
4.5 Kg		4.54 Kg	4.52 Kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Crema La Pilarica / La Pilarica Cream.
Forma / Form.	Líquida / Liquid
Sabor / Flavor.	Característico / characteristic
Consistencia / Consistency.	Espesa, cremosa / thick, creamy
Corte / Cut.	No Aplica. / Does not apply.
Color interior / Internal color.	Uniforme color blanco cremoso. / Uniform creamy white
Corteza / Crust	No Aplica. / Don't Apply.
Color de Corteza / Crust Color	No Aplica. / Don't 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.	250	Kcal
Energía / Energy.	1029	kj
Proteína / Protein.	2,3	g
Grasas Totales / Total Fats	25,2	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	16,3	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	3,4	g
Azúcares totales / Total Sugars	3,3	g
Azúcares Añadidos / Added Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	135	mg
Grasa Butírica 25. a 29.9 % min Proteína 1.8 % min. / Butyric Fat 25. to 29.9 % min Protein 1.8 % min.		



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Crema / Cream composition.	99.23 %
Sal / Salt.	0.08 %
Cuajo / Rennet.	No Aplica
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Bióxido de titanio/ Titanium dioxide
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	Vaso de PVC grado alimenticio, con presentaciones de 250 g, 500 g y 1.0 Kg y bolsa de polietileno calibre 150 para envase a granel. Con rotulado de fecha de caducidad y número de lote ./

Food grade PVC cup, with presentations of 250 g, 500 g and 1.0 Kg and a 150-gauge polyethylene bag for bulk packaging. Labeled

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 / Autorization.
Cenizas. / Ashes.	Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013	A002-045/11
Grasa / Fat.	Official Method of analysis AOAC International Method	-----
Proteína / Protein.	Metodo 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.	Metodo 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 to 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	< 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.

