



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Oaxaca. /
OAXACA Cheese.

Descripción / Description.

Queso fresco de pasta hilada en tira de 3.0 a 4.0 cm de ancho y 1.0 cm de altura , envuelto en forma de bola. /

Fresh cheese of spun pasta in a 3.0 to 4.0 cm wide and 1.0 cm high strips, wrapped in a ball.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 6 a 8 grados centigrados. En condiciones optimas 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 parcialmente descremada y pasteurizada de vaca, Sal Yodatada, Leche en Polvo, proteína concentrada de leche, cloruro de calcio, bioxido de titanio y cuajo. /

Partially skimmed and pasteurized cow's milk, Yodatada Salt, Powdered Milk, concentrated milk protein, calcium chloride, titanium dioxide and rennet.

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
500 g			
1.0 kg			
3.4 kg			
6.0 kg			
10.0 kg			



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Oaxaca La Pilarica. / La Pilarica Oaxaca Cheese.
Forma / Form.	Esférica con diametro de 16 a 18 cm. / Spherical with diameter from 16 to 18 cm.
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Elástica suficientemente fuerte. / Strong enough elastic.
Corte / Cut.	Hilado. / Spun.
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.	
Contenido por peso. / content calculation by weight.	100	g
Energía. / Energy.	274,68	Kcal
Energía / Energy.	1 142	kJ
Proteína / Protein.	21.5	g
Grasas Totales / Total Fats	20,0	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	13,6	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	2,17	g
Azúcares totales / Total Sugars	0	g
Azúcares Añadidos/ Add Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	913	mg

Grasa Butírica 20 % min, Proteína 21.5 % min. Humedad 51 % max. /
Butyric Fat 20 % min, Protein 21.5 % min. Humidity 51 % max



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Leche / Milk Composition.	98.80 %
Sal / Salt.	1.18 %
Cuajo / Rennet.	0.02 %
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 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 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.

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.	OfficialNethod of analysis AOAC International Method	-----
Proteína / Protein.	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	A-002-045/11
Sodio. / Sodium.	Método espectrofotometrico 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 (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.

