



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Cotija. /
COTIJA Cheese.

Descripción / Description.

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

Dairy product obtained by the coagulation of milk due to the action of rennet and the partial elimination of whey milk.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 6 a 8 grados centígrados. En condiciones óptimas de temperatura dura hasta 12 semanas. /

Keep refrigerated at 6 to 8 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 12 weeks.

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera y pasteurizada de vaca, grasa vegetal, cloruro de sodio, ácido acético, bioxido de titanio, cloruro de calcio y cuajo. /

Whole and pasteurized cow's milk, vegetable fat, sodium chloride, acetic acid, titanium dioxide, calcium chloride and rennet..

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
500 g			
1 g			
7.5 g			
15 kg			
30 kg			
		800 g	1.200 kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Cotija La Pilarica. / La Pilarica Cotija Cheese.
Forma / Form.	Cilindrica con un peso de 30 kg, Forma de cuña triangular con peso de 1.0 kg. / Cylindrical 30 kg weight, Triangular wedge shape 1.0 kg weigh.
Sabor / Flavor.	Caracteristico. / Characteristic.
Consistencia / Consistency.	Dura. / Hard.
Corte / Cut.	Firme. / Firm.
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.	288.45	Kcal
Energía / Energy.	199.35 1	kj
Proteína / Protein.	22,13	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	21.25	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	14.45	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	2,17	g
Sodio. / Sodium.	044 2	mg
Humedad. / Humidity.	49.54	g



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Suero / Whey.	***** %
Sal / Salt.	***** %
Cuajo / Rennet.	***** %

Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Cloruro de Sodio. / sodium chloride.
Colorantes / Dyes	Bióxido 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 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.	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 (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.

