



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso Provolone La Pilarica /  
La Pilarica Provolone Cheese.

Descripción / Description.

El Queso Provolone, se fabrica con leche entera de vaca  
Pasteurizada, semi duro de sabor maduro suave y ahumado. /

Provolone Cheese is made with whole pasteurized cow's milk,  
semi-hard with a soft ripe flavor and smoked.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centigrados. En  
condiciones de temperatura 120 días. /

Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. In  
temperature conditions 120 days.

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera de Vaca Pasteurizada, Sal Yodatada, Cloruro de  
Calcio, Nitrato de Potasio, Cuajo, Color Annatto, Sabor Humo y  
Cultivos Lácticos. /

Pasteurized whole cow's milk, iodized salt, calcium chloride,  
potassium nitrate, rennet, annatto color, smoke flavor, and  
lactic cultures.

## Presentaciones / Product Presentations

| Peso Promedio / Average<br>weight. |  | Max. / Max. | Min. / Min. |
|------------------------------------|--|-------------|-------------|
| 500 g                              |  | 540 g       | 520 g       |
| 900 g                              |  | 940 g       | 920 g       |



## Características / Characteristics

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Nombre Legal / Legal Name.       | Queso Provolone. / Provolone Cheese.                                       |
| Forma / Form.                    | Forma de Pera o alargada cilíndrica/ Pear-shaped or elongated cylindrical. |
| Sabor / Flavor.                  | Maduro suave / Soft ripe.  |
| Consistencia / Consistency.      | Semidura. / Semi-Hard.   |
| Corte / Cut.                     | No Aplica. / Does not apply.   |
| Color interior / Internal color. | Marfil a amarillo claro. / Ivory to light yellow                           |
| Corteza / Crust                  | Firme / Firm.  |
| Color de Corteza / Crust Color   | Amarillo Café Cremoso. / Creamy Brown 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.  | 321,68  | Kcal |
| Energía / Energy.   | 1335,89 | kJ   |
| Proteína / Protein.   | 22      | g    |
| Grasas Totales / Total Fats                                 | 25      | g    |
| Grasa Saturada / Saturated fat.                             | 15,2    | g    |
| Grasas Trans / Trans Fats                                   | 0       | mg   |
| Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates. | 2,17    | g    |
| Azúcares totales / Total Sugars                             | 0       | g    |
| Azúcares Añadidos / Added Sugars                            | 0       | g    |
| Fibra dietética / Dietary fiber                             | 0       | g    |
| Sodio. / Sodium.  | 1085    | mg   |

Grasa Butírica 25 % min, Proteína 22 % min. Humedad 45 % max. /  
Butyric Fat 25 % min Protein 22 % min. Humidity 45 % max



## Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

|  |  |
|--|--|
| Composición de la Leche /<br>Milk composition. | 99.10 %  |
| Sal / Salt.                                    | 0.04 %   |
| Cuajo / Rennet.                                | 0.02 %   |
| Aditivos / Additives                           | Ninguno. / None.   |
| Conservadores / Preservatives                  | Ninguno. / None.   |
| Colorantes / Dyes                              | Color Annatto. / Annatto Color   |
| Ingredientes de la corteza / Crust Ingredients | Ahúmadeo / Smoked  |
| Origen de la Leche / Origin of Milk            | México / Mexico.   |
| Empaque y Rotulado /<br>Packaging and Labeling | <p>Película flexible base PA (Nylon), con propiedades de alta barrera (EVOH) y alta sellabilidad. Con rotulado con fecha de caducidad número de lote y hora. /</p> <p>PA (Nylon) based flexible film, with high barrier properties (EVOH) and high sealability. Labeled with expiration date, lot number and time.</p> |

## 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 /<br>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<br>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 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.

