

LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.	LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V. "NADA SUPERA LA TRADICIÓN DE HACER UN BUEN QUESO" FICHA TECNICA QUESO COTIJA	CODIGO: QCT01	
		Versión Inicial Fecha	28-Mar-22
		VERCION: 0001	FECHA 28-Mar-22

General

Nombre del producto	QUESO COTIJA
Descripción Física	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.
Vida de Anaquel 6 Semanas	Mantenerse refrigerado de 6 a 8 grados centígrados en condiciones de temperatura dura 6 semanas

Características del producto

Nombre Legal	Queso Cotija
Forma	Cilíndrica con un peso de 30 Kg
	Forma de cuña triangular con peso de 1.0 KG
Sabor	Característico
Consistencia	Dura
Corte	Firme
Color interior	uniforme color cremoso

Dimenciones

Dimensiones del Queso	Cilíndrica con un diametro de 38 cm y una altura de 27 cm .
-----------------------	---

Ingredientes

Ingredientes	Leche Entera y pasteurizada de vaca, grasa vegetal, cloruro de sodio, ácido acético, bioxido de titanio, cloruro de calcio y cuajo.
Colorantes	Bioxido de Titanio
Ingredientes en la Corteza	No Aplica
Origen de la Leche	México
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, el rotulado presenta número de lote de producción y fecha de caducidad.

Elaboró: Ing. José Alejandro González Contreras	Revizó: Ing. José Alberto González González
--	--

LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.	LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V. "NADA SUPERA LA TRADICIÓN DE HACER UN BUEN QUESO" FICHA TECNICA QUESO OAXACA	CODIGO: QCT01	
		Versión Inicial Fecha	28-Mar-22
		VERCION: 0001	FECHA 28-Mar-22

Física / Química

Basada en los estandares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.

Nombre del ensayo	Referencia bibliografica	AutorizaciOn
humedad	Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	Autorización: TA-44-15
Cenizas	Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013	Autorización: A002-045/11
Grasa	OfficialMethod of analysis AOAC International Method	
Proteína	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	Autorización: A-002-045/11
Sodio	Método espectrofotometrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994	Autorización: TA-44-15

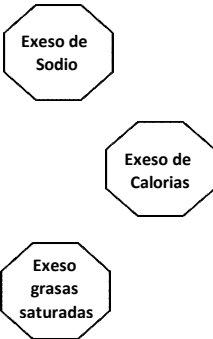
Características Microbiológicas

Basada en los estandares de muestreo del Laboratorio Fermi S.A. de C.V.

Parámetro	Unidades	Método Analítico	Resultado
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

Valor Nutritivo (Por 100 g)

Basada en los estandares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.

Información Nutrimental (3.2 Kg)	INFORMACION NUTRIMENTAL	
	Contenido Energetico por Envase	2 855.6 Kcal (11 873.5 KJ)
	Tamaño de la porción : 30 g	
	Porciones por envase : Aprox. 33	
		100 g
	Contenido Energetico	288.45 Kcal (1 199.35 KJ)
	Proteínas	22,13 g
	Grasa Total	21.25 g
	-Grasas Saturadas	14.45 g
	-Grasas Trans	6.15 mg
	Hidratos de Carbono Disponible	2,17 g
	Azúcares Totales	0 g
	-Azúcares Añadidos	0 g
	Fibra Dietetica	0 g
	Sodio	2 044 mg

Alérgenos

Alérgenos	Alérgenos lista conforme a EC 1169/2011 Según Modificación Leche y sus dervados (Contiene Leche de Vaca)
------------------	--

Almacenaje

Consejo de Almacenaje	Temperatura de almacenaje (5 - 7) ° C
Comentarios	Hemos puesto cuidado en la recopilacion de la información que contiene este documento. Se basa en la composición del producto y en nuestros conocimientos del mismo hasta la fecha de publicación de este documento y por lo tanto sus especificaciones pueden cambiar.

Elaboró: Ing. José Alejandro González Contreras	Revizó: Ing. José Alberto González González
---	---