



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Oaxaca Venancio / Oaxaca Venancio Cheese.

Descripción / Description.

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

Fresh string cheese in strips 3.0 to 4.0 cm wide and 1.0 cm thick, wrapped in the shape of a ball.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 6 a 8 grados centígrados en condiciones de temperatura dura 4 semanas. /

Keep refrigerated at 6 to 8 degrees Celsius under temperature conditions lasts 4 weeks

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera Pasteurizada de Vaca, Leche en Polvo, Grasa Vegetal, Almidones Modificados, Sales Fundentes (Citrato de Sodio y Fosfato Disódico), Carragenina , CMC, Cloruro de Calcio, Bióxido de Titanio, Conservador (Sorbato de Potasio y Propionato de Sodio), Ácido Cítrico y Cuajo. /

Pasteurized Whole Cow's Milk, Milk Powder, Vegetable Fat, Modified Starches, Fluxing Salts (Sodium Citrate and Disodium Phosphate), Carrageenan, CMC, Calcium Chloride, Titanium Dioxide, Preservative (Potassium Sorbate and Sodium Propionate), Citric Acid and Rennet. /

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Min. / Min.	Max. / Max.
1.06 kg 3.06 kg		1.02 kg 3.02 kg	1.1 kg 3.1 kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Oaxaca Venancio / Oaxaca Venancio Cheese.
Forma / Form.	Forma Esférica con diametro de 16 a 18 cm. / spherical shape with a diameter of 16 to 18 cm
Sabor / Flavor.	Suave, Puro. / Soft pure
Consistencia / Consistency.	Elástica suficientemente fuerte. / Strong enough elastic
Corte / Cut.	Hilado. / Yarn
Color interior / Internal color.	Uniforme color blanco cremoso. / creamy white uniform.
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.	237,7	Kcal
Energía / Energy.	993,89	kJ
Proteína / Protein.	28	g
Grasas Totales / Total Fats	13	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	7,8	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.	1145	mg

Grasa Butírica 13 % min. Proteína 22 % min. Humedad 45 % max. /
Butyric Fat 13 % min. Protein 22 % min. Humidity 45 % 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	Sorbato de potasio / Potassium sorbate.
Colorantes / Dyes	Ninguno. / None.
Ingredientes de la corteza / Crust Ingredients	No Aplica. / Don't apply
Origen de la Leche / Origin of Milk	México / México
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 packaged in a polyethylene bag, the labeling shows the 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 a 8) ° C /
Storage temperature (6 to 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	< 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.

