

QUESO



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Edam La Pilarica /
La Pilarica Edam Cheese.

Descripción / Description.

Queso de leche Entera de Vaca pasteurizada, es un queso semiduro de apariencia esférica, achatado ligeramente en las superficies superior e inferior recubierto de cera roja.

Pasteurized Whole Cow's Milk Cheese, it is a semi-hard cheese with a spherical appearance, slightly flattened on the upper and lower surfaces covered with red wax.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados. 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 y Cultivos Lácteos. /

Whole Pasteurized Cow's Milk, Iodized Salt, Calcium Chloride, Potassium Nitrate, Rennet, Annatto Color and Dairy Cultures.

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
500 g		540 g	520 g
900 g		940 g	920 g



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Edam / Edam Cheese.
Forma / Form.	Esférica./ Spherical
Sabor / Flavor.	Maduro / 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 Claro. / Light 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.	319	Kcal
Energía / Energy.	1324.5	kj
Proteína / Protein.	22,0	g
Grasas Totales / Total Fats	25,0	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	15,8	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	1,5	g
Azúcares totales / Total Sugars	1,43	g
Azúcares Añadidos / Added Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	1054	mg

Grasa Butírica 25 % min, Proteína 22 % min. Humedad 43 % max. /
Butyric Fat 25 % min, Protein 22 % min. Humidity %43 max



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Leche / Milk composition.	98.60 %
Sal / Salt.	1.20 %
Cuajo / Rennet.	0.20 %
Aditivos / Additives	Ninguno. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Color Annatto / Annatto color.
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	Empaque de Polipropileno, con fecha de caducidad y número de lote. / Polypropylene packaging, with expiration date and batch number.

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 (4-6) ° C /
Storage temperature (4-6) ° 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.

