



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Chester Chihuahua La Pilarica /
La Pilarica Chester Chihuahua Cheese.

Descripción / Description.

Queso Chihuahua, de textura semidura obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada entera de vaca, pasta texturizada, acidificada y prensada. La presentación final de un cilindro aplanado o de prisma rectangular madurado. Se funde, de fácil rebanalidad con un color marfil amarillo dorado. /

Chihuahua cheese, semi-hard texture obtained by enzymatic coagulation of whole pasteurized cow's milk, textured, acidified and pressed paste. The final presentation of a flattened cylinder or matured rectangular prism. Melts, easily sliced with an ivory to golden yellow color.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados. En condiciones de temperatura 90 días. /

Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. In temperature conditions 90 days.

Ingredientes / Ingredients.

Leche entera pasteurizada de vaca, sal yodada, cloruro de calcio, ácido cítrico, nitrato de potasio, cuajo, cultivos lácticos. /

Whole pasteurized cow's milk, iodized salt, calcium chloride, citric acid, potassium nitrate, rennet, lactic cultures.

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
1.0 Kg 3.0 Kg		1.40 Kg 3.40 Kg	1.20 Kg 3.20 Kg



Características / Characteristics

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Chihuahua / Chihuahua Cheese.
Forma / Form.	De cilindro aplanado y de prisma rectangular./ Flattened cylinder and rectangular prism.
Sabor / Flavor.	Maduro / Ripe.
Consistencia / Consistency.	Semidura . /Semi-Hard.
Corte / Cut.	No Aplica. / Does not apply.
Color interior / Internal color.	Marfil a amarillo dorado. / Ivory to golden 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.

Contenido por peso. / content calculation by weight.	100	g
Energía. / Energy.	350	Kcal
Energía / Energy.	1452,5	kJ
Proteína / Protein.	23,0	g
Grasas Totales / Total Fats	28,0	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	18,2	g
Grasas Trans / Trans Fats	0	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	1,5	g
Azúcares totales / Total Sugars	0	g
Azúcares Añadidos / Added Sugars	0	g
Fibra dietética / Dietary fiber	0	g
Sodio. / Sodium.	750	mg

Grasa Butírica 25 % min, Proteína 1.8 % min. Humedad 45 % max. /
Butyric Fat 25. to 29.9 % min Protein 1.8 % min. Humidity %45 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	Ninguno. / None.
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	<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 / 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.

