

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Crema

Descripción / Description.

La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimina elementos grasos.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centígrados en condiciones óptimas de temperatura, dura 4 semanas / Keep refrigerated at 4 to 6 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 6 weeks.

Ingredientes / Ingredients.

Crema de leche de vaca con 30% de grasa, citrato de sodio, sorbato de potasio, natamicina y suero de leche, carboximetilcelulosa de sodio, xantano, cloruro de sodio, monooleato de sorbitan 20, monoestearato de glicerilo, monoestearato de propilenglicol y anato (colorante)

Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
200 g			
500 g			
1 kg			
4.5 kg			

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name. Crema La Pilarica

Forma / Form. De acuerdo al envase

Sabor / Flavor. Suave, Puro

Consistencia / Consistency. Espesa

Corte / Cut. No Aplica. / Does not apply.

Color interior /
Internal color. Uniforme color blanco cremoso

Corteza / Crust No Aplica. / Does not apply.

Color de Corteza / Crust Color No Aplica. / Does not 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.

Porciones por envase. / Servings per container.

100

g

Energía. / Energy.

261.00

Kcal

Energía / Energy.

1 075.00

kj

Proteína / Protein.

1.80

g

Grasas (lípidos) / Lipid fats.

27.00

g

Grasa Saturada / Saturated fat.

17.55

g

Carbohidratos. / Carbohydrates.

2.65

g

Sodio. / Sodium.

202

mg

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



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.
Conservadores / Preservatives	Sorbato de potasio y natamicina.
Colorantes / Dyes	Bióxido de Titanio
Ingredientes de la corteza / Crust Ingredients	No Aplica.
Origen de la Leche / Origin of Milk	México / Mexico.
Empaque y Rotulado / Packaging and Labeling	Polietileno de alta densidad y polipropileno, fecha de caducidad y número de lote.

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.	Método 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.	Método Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	TA-44-15



Almacenaje. / Storage.

Consejos de almacenaje. /
Storage Council. Temperatura de almacenaje (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.

Alérgenos. / Allergens.

Alérgenos lista conforme a IEC 1169/2011 Según Modificación Leche y sus derivados.

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 Laboratory 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	< 30 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	< 100 UFC

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

