

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



QUESO PARMESANO



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Parmesano/

Descripción / Description.

Queso duro Uruguayo elaborado con queso de vaca
pasteurizada de corteza suave, consistente, bien
formada. Presenta textura dura. La masa es cocida,
moldeada, prensada y salada /

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 0 a 4 grados centígrados. En
condiciones optimas de temperatura dura hasta 4
semanas. /

Ingredientes / Ingredients.

Leche entera pasteurizada de vaca, cultivos lácticos,
cuajo y sal. /

Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
Aprox. 7 kg			

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name. Queso Parmesano Etiqueta Negra CONAPROLE. /

Forma / Form. Rectangular con diametro de 25 cm. /

Sabor / Flavor. Limpio Picante. /

Consistencia / Consistency. Firme. /

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

Color interior /
Internal color. Uniforme color blanco amarillento. /

Corteza / Crust No Aplica. / Does not apply.

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

Valor Nutritivo / Nutritional Value

Basada en los estandares de muestreo del <i>Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.</i> / Based on the sampling standards of the <i>Centro de Control Total de Calidades S.A. de C.V.</i>	Valores. / Values.	
Porciones por envase. / Servings per container.	No Aplica	
Energía. / Energy.	372	Kcal
Energía / Energy.	1,518	kj
Proteína / Protein.	33	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	26	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	0	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	3,3	g
Sodio. / Sodium.	907	mg



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

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	Uruguay / Uruguay.
Empaque y Rotulado / Packaging and Labeling	El producto debe ser empacado en parafina negra para posteriormente se coloque en caja Kraft Impresa, el rotulado presenta número de lote de producción y fecha de caducidad.

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.
Grasa / Fat.	Método Soxhlet
Proteína / Protein.	NMX-F-068-S-1980
Sodio. / Sodium.	Método espectrofotométrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994
Humedad. / Humidity.	Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994



Almacenaje. / Storage.

Consejos de almacenaje. /
Storage Council.

Temperatura de almacenaje (0-4) ° C /
Storage temperature (0-4) ° 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 *Laboratório FERMI S.A. de C.V.* / Based on the sampling standards of the *Laboratório FERMI S.A. de C.V.*

Parámetro. / Parameter.	Unidades. / Units.	Método Analítico. / Analytical Method	Resultado / Result.
Coliformes Totales	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 50 UFC/g
Levaduras	UFC/G	NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12	< 100 UFC/g
Samonella	Cualitativo	NOM-210-SSA1-2014	Ausencia en 25 g
Staphylococcus Aureus	UFC/G	NOM-213-SSA1-2017	< 100 UFC/g



REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.