

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Crema. / Cream Cheese.

Descripción / Description.

Es un queso suave untable que se obtiene al cuajar mediante cultivos lácticos una mezcla de leche y nata./
It is a soft cheese spreadable that is obtained to the curd by means of lactic cultures a mixture of milk and cream.

Vida útil / Product Life.

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

Ingredientes / Ingredients.

Leche Pasteurizada, Crema, Sal, Cultivos Lácticos y Estabilizador. / Pasteurized Milk, Cream, Salt, Lactic Crops and Stabilizer.

Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
1,300kg 4kg 8kg			

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Crema / Cream Cheese
Forma / Form.	Prismática rectangular / Rectangular prismatic.
Sabor / Flavor.	Característico ligeramente ácido, exento de sabores extraños. / Characteristic slightly acid, free of strange flavors.
Consistencia / Consistency.	Cremoso / Cream
Corte / Cut.	Suave/ Smooth
Color interior / Internal color.	Blanco ligeramente cremoso / Slightly creamy white
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 <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.	100	g
Energía. / Energy.	4640	Kcal
Energía / Energy.	19,150	kj
Proteína / Protein.	7	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	33	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	23	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	4	g
Sodio. / Sodium.	280	mg
Humedad. / Humidity.	53 - 55	%



Física y química. / Physics and chemistry

Alérgeno/Allergen	Sí (productos lácteos)/Yes(dairy products)
Sal/Salt	0.8 -1.10 %/ 0.8 - 1.10%
Grasa/Fat	33 - 35%/33 - 35%
Humedad/Moisture	53 - 55%/53 - 55%
pH/pH	4.4 - 4.9/ 4.4 – 4.9
Materia Extraña / Foreing matter	Libre/ Free
Plomo(Pb)/Lead(Pb)	0.1mg/kg / 0,1 mg/kg
Mercurio (Hg)/Mercury (Hg)	0.05mg/kg/ 0,05 mg/kg
Arsénico (As)/Arsenic (As)	0.2mg/kg/ 0,2 mg/kg

Microbiológicas / Microbiologicals.

Mesófilos aerobios/ Aerobic mesophillic count	Máximo 5,000 ufc/g/ Maximum 5,000 cfu/g
Coliformes Totales / Total Coliforms	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g
Hongos y Levaduras / Yeasts and Molds	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g
Enterobacterias/ Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g
Salmonella spp./ Salmonella spp.	Ausente en 375g/ Absent in 375g
Listeria monocytogenes/ Listeria monocytogenes	Ausente en 25g/ Absent in 25g
Staphylococcus aureus/ Staphylococcus aureus	Ausente / Absent
Escherichia coli/ Escherichia coli	< 3 NMP/g / < 3 MPN/g
Bacillus cereus/ Bacillus cereus	< 100 ufc/g / < 100 cfu/g



Almacenaje. / Storage.

Consejos de almacenaje. /
Storage Council.

Todo se debe almacenar bajo condiciones de enfria-
miento de 1 a 3° C
All must be stored under cooling conditions of 1 to 3°C.

Comentarios. / Comments.

Almacenado en tarimas tratadas térmicamente que
cumplen con las normas nacionales e internacionales. /
Stored in thermally treated pallets that comply with natio -
nal and international standards.

REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.

