

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Producto / Product

Nombre de producto /  
Product name.

Queso Oaxaca. /  
OAXACA Cheese.

Descripción / Description.

Queso fresco de pasta hilada en tira de 3.0 a 4.0 cm de ancho y 1.0 cm de altura , envuelto en forma de bola. /

*Fresh cheese of spun pasta in a 3.0 to 4.0 cm wide and 1.0 cm high strips, wrapped in a ball.*

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados. En condiciones de temperatura su vida de anaquel es de 35 días (las características de textura solo se mantienen 15 días). /

*Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. In temperature conditions the shelf life is 35 days (The texture characteristics are only maintained for 15 days).*

Ingredientes / Ingredients.

Leche parcialmente descremada y pasteurizada de vaca, Sal Yodatada, Leche en Polvo, proteína concentrada de leche,,cloruro de calcio, bioxido de titanio y cuajo. /

*Partially skimmed and pasteurized cow's milk, Yodatada Salt, Powdered Milk, concentrated milk protein, calcium chloride, titanium dioxide and rennet.*

## Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
200 g		220 g	210 g

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



## Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Oaxaca La Pilarica. / La Pilarica Oaxaca Cheese.
Forma / Form.	Esférica con diametro de 16 a 18 cm. / Spherical with diameter from 16 to 18 cm.
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Elástica suficientemente fuerte. / Strong enough elastic.
Corte / Cut.	Hilado. / Spun.
Color interior / Internal color.	Uniforme color blanco cremoso / Uniform 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 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.	
<b>Contenido por peso. / content calculation by weight.</b>	<b>100</b>	<b>g</b>
Energía. / Energy.	<b>274, 68</b>	Kcal
Energía / Energy.	<b>1 142</b>	kj
Proteína / Protein.	<b>21.5</b>	g
Grasas Totales / Total Fats	<b>20, 0</b>	g
<b>Grasa Saturada / Saturated fat.</b>	<b>13, 6</b>	g
<b>Grasas Trans / Trans Fats</b>	<b>0</b>	mg
Hidratos de Carbono Disponibles. / Available Carbohydrates.	<b>2, 17</b>	g
Azúcares totales / Total Sugars	<b>0</b>	g
Azúcares Añadidos/ Add Sugars	<b>0</b>	g
Fibra dietética / Dietary fiber	<b>0</b>	g
<b>Sodio. / Sodium.</b>	<b>913</b>	mg

**Grasa Butirica** 20 % min, **Proteína** 21.5 % min. Humedad 51 % max. /  
**Butyric Fat** 20 % min, **Protein** 21.5 % min. Humidity 51 % max



## 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. / None.
Conservadores / Preservatives	Ninguno. / None.
Colorantes / Dyes	Bioxido de Titanio. / Titanium Bioxide.
Ingredientes de la corteza / Crust Ingredients	No Aplica. / Don't Apply.
Origen de la Leche / Origin of Milk	México / Mexico.
Empaque y Embalaje / Packaging	<p>Película flexible base PA ( Nylon ), con propiedades de alta barrera ( EVOH ) y alta sellabilidad, en presentación de 200 g con fecha de Caducidad y Lote. Embalado en cajas de cartón de 28cm largo x 17cm de ancho con alto de 15cm y capacidad para 16 piezas./</p> <p>PA (Nylon) based flexible film, with high barrier properties (EVOH) and high sealability, in a 200 g presentation with Expiration date and Lot. Packed in cardboard boxes measuring 28cm long x 17cm wide with a height of 15cm and capacity for 16 pieces./</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.	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 ( 6-8 ) ° C /  
*Storage temperature (6-8) ° 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-SSA1-2010 AN B 10	< 50 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	< 50 UFC

**REVISIÓN: / Ing. José Alberto González.**