LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.

LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.

"NADA SUPERA LA TRADICIÓN DE HACER UN BUEN QUESO"

| FICHA | TECNICA | PANELA | DE | RICOTA |
|-------|---------|--------|----|--------|

| CODIGO: QR02 | |
|--------------------------|-----------|
| Versión Fecha: 18/Abr/23 | |
| VERCION: 0001 | FECHA |
| VERCION: 0001 | 29 May 25 |

General

| Nombre del producto | PANELA DE RICOTA |
|-----------------------|---|
| Descripción Física | La Ricotta proviene del lactosuero obtenido en la elaboración de quesos frescos. Al añadir la enzima renina a la leche se produce una coagulación, lo que provoca que las proteínas que contiene la leche se separen, es decir que la caseína precipitará y será la base del queso y las lactoglobulinas y albúminas permanecerán en el suero lácteo y éste será usado para la elaboración de la Panela de Ricotta. |
| Vida útil (30 Días) | Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centigrados en condiciones de temperatura dura 30 Dias empacado al vacio. |

Caracteristicas del producto

| Nombre Legal | Panela de Ricotta |
|----------------|-------------------------------|
| Forma | Prisma rectangular |
| Sabor | Fresco Suave , Puro |
| Consistencía | semidura |
| Corte | Revanado Firme |
| Color interior | uniforme color blanco cremoso |

Dimenciones

| Dimensiones del Queso | Peso Promedio | Maximo | Minimo |
|-----------------------|---------------|--------|--------|
| | 1.035 | 1.05 | 1.02 |
| Ingredientes | | | |

| Ingredientes | Lácto suero pasteurizado, carbonato de sodio denso , Acido Cítrico , carragenina , colageno y cloruro de sodio. |
|----------------------------|--|
| Colorantes | No Aplica |
| Ingredientes en la Corteza | No Aplica |
| Origen de la Leche | México |
| Empaque y Rotulado | Película flexible base PA (Nylon), con propiedades de alta barrera (EVOH) y alta sellabilidad. Rotulado con fecha de caducidad y número de lote. |

Composición Relativa de la receta

| Lácto Suero | 99.10% |
|-------------|--------|
| Sal | 0.85% |
| Cuajo | 0.045% |

Física / Química

| Nombre del ensayo | Referencia bibliografica | AutorizaciÓn |
|-------------------|---|----------------------------|
| humedad | Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994 | Autorización: TA-44-15 |
| Cenizas | Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013 | Autorización: A002-045/11 |
| Grasa | OfficialNethod of analysis AOAC International Method | |
| Proteina | Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011 | Autorización: A-002-045/11 |
| Sodio | Método espectrofotometrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994 | Autorización: TA-44-15 |

Características Microbiológicas

| Parámetro | Unidades | Método Analítico | Resultado |
|-----------------------|-------------|----------------------------|------------------|
| 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 | Cualitatívo | NOM-243-SSA1-2010 A.N.B 12 | Ausencia en 25 g |
| Stanhylococcus Aureus | UFC/G | NOM-243-SSA1-2010 A N R 12 | < 50 UFC |

Valor Nutritivo (Por 100 g)

| Otágonos | INI | INFORMACION NUTRIMENTAL | | |
|--------------|--|--------------------------------------|------------------|--|
| | Contenido Energetico por Envase Tamaño de la porción : 30 g Porciones por envase : Aprox. 33 | 2 475 Kca | l 10 296 Kj | |
| | | 100 g | 30 g | |
| 101- | Contenido Energetico | 250 Kcal (1 041 Kj) | 75 Kcal (312 Kj) | |
| 1.0 Kg | Proteinas | 18,0 g | 5,4 g | |
| | Grasa Total | 18,0 g | 5,4 g | |
| / Exeso de \ | -Grasas Saturadas | 10.08 g | 3,24 g | |
| Sodio | -Grasas Trans | 0,0 g | 0,0 g | |
| | Hidratos de Carbono Disponible | 4,03 g | 1,2 g | |
| | Azúcares Totales | 0,0 g | 0,0 g | |
| | Azúcares Añadidos | 0,0 g | 0,0 g | |
| | Fibra Dietetica | 0,0 g | 0,0 g | |
| | Sodio | 527 mg | 158 mg | |
| Alérgenos | Alérgenos lista conforme a E | C 1169/2011 Según Modificación Leche | y sus dervados | |

Almacenaje

| Consejo de Almacenaje | Temperatura de almacenaje (4-6) ° C |
|-----------------------|---|
| Comentarios | Hemos puesto cuidado en la recopilacion de la información que contiene este documento. Se basa en la composición del producto y en nuestros conocimientos del mismo hasta la fecha de publicación de este documento y por lo tanto sus especificaciones pueden cambiar. |

| Elaboró: | Revizó: |
|--|-------------------------------------|
| Ing. José Alejandro González Contreras | Ing. José Alberto González González |

Factores

 Proteinas
 4.0
 Κεα/ξε
 17
 Κ/ξε

 Grasas
 9.0
 Κεα/ξε
 37
 Κ/ξε

 Hidratos de Carbono
 4.0
 Κεα/ξε
 17
 Κ/ξε

| ·a | Panela de Ricotta 500 g |
|----|-------------------------|
| .a | |

1.0 kcal = 4.184 kj

| | Panela de Ricotta | | | | | |
|---------------------|------------------------------------|------------------|-------------------------------|------------------------|----------------------------|--|
| Energia | Grasa Protiena H. de Carbono | 18 18 4.03 | g/100 g g/100 g g/100 g | 162 72 16.12 | Kcal/g Kcal/g Kcal/g | Exeso Calorias (No lo lleva) |
| Grasas Saturadas | Grasa Saturada | 10.8 | g/100 g g/100 g g/100 g | 250.12 97.20 9.7 | Kcal/g Kcal/g 2 | Exrso Grasas Saturadas (No Io Ileva) |
| Grasas Trans | Grasas Trans | 10.8 | mg/100 g | Contiene grasa | a /ejetal | Exeso grasas Trans (No lo lleva) |
| Sodio | Sodio | 527 | mg/100 g | Contiene < de 30 | 00 mg/100 ຄ | Exeso Sodio (Si lo lleva) |
| Azúcares | Azúcares | 0 | g/100 g | | | Azúcares (No lo lleva) |

| INFORMACION NUTRIMENTAL | | | | |
|--|---------------------|--------------------|--|--|
| Contenido Energetico por Envase Tamaño de la porción : 30 g Porciones por envase : Aprox. 17 | 1 275 Kcal 5 304 Kj | | | |
| | 100 g | 30 g | | |
| Contenido Energetico | 250 Kcal (1 041 Kj) | 75 Kcal (312 Kj) | | |
| Proteinas | 18 g | 5,4 (| | |
| Grasa Total | 18 g | 5,4 | | |
| -Grasas Saturadas | 10,8 g | 3,24 | | |
| -Grasas Trans | 0 mg | 0 m _i | | |
| Hidratos de Carbono Disponible | 4,03 g | 1,2 | | |
| Azúcares Totales | 0 g | 0 | | |
| Azúcares Añadidos | 0 g | 0 | | |
| Fibra Dietetica | 0 g | 0 | | |
| Sodio | 527 mg | 158,1 m | | |

Ingredientes: Láctosuero duice Pasteurizado, ácido citrico, sal yodatada , corbonato de sodio denso , carragenina Y colageno

| | Energía | Azúcares | Grasas saturadas | Grasas trans | Sodio |
|--------------------------------------|--------------------------------------|--|--|---|---|
| Sólidos en 100 g de producto | ≥ 275 kcal totales | ≥ 10 % del total de energía proveniente | ≥ 10 % del total de energía proveniente | ≥ 1 % del total de energía proveniente | ≥ 1 mg de sodio por kcal ≥ 300 mg Bebidas sin calorías: |
| Liquidos en 100 mL de producto | totales o ≥ 8 kcal de azúcares | de azúcares libres | de grasas saturadas | de grasas trans | ≥ 45 mg de sodio |
| Leyenda a usar | EXCESO CALORÍAS | EXCESO AZÚCARES | EXCESO GRASAS SATURADAS | EXCESO GRASAS TRANS | EXCESO SODIO |

Panela de Ricotta 1.3 Kg

| INFORMACION NUTRIMENTAL | | | | | |
|--|----------------------|--------------------|--|--|--|
| Contenido Energetico por Envase Tamaño de la porción : 30 g Porciones por envase : Aprox. 43 | 3 225 Kcal 13 416 Kj | | | | |
| | 100 g | 30 g | | | |
| Contenido Energetico | 250 Kcal (1 041 Kj) | 75 Kcal (312 Kj) | | | |
| Proteinas | 18 g | 5,4 g | | | |
| Grasa Total | 18 g | 5,4 g | | | |
| -Grasas Saturadas | 10,8 g | 3,24 g | | | |
| -Grasas Trans | 0 mg | 0 mg | | | |
| Hidratos de Carbono Disponible | 4.03 g | 1,2 g | | | |
| Azúcares Totales | 0.31 g | 0 g | | | |
| Azúcares Añadidos | Og | 0 8 | | | |
| Fibra Dietetica | 0 g | 0 8 | | | |
| Sodio | 527 mg | 158,1 mg | | | |

Ingredientes: Láctosuero duice Pasteurizado, ácido citrico, sal yodatada , corbonato de sodio denso , carragenina Y colageno

Panela de Ricotta 1.0Kg

| INFORMACION NUTRIMENTAL | | | | | |
|--|---------------------|--------------------|--|--|--|
| Contenido Energetico por Envase 2 475 Kcal 10 296 Kj | | | | | |
| Tamaño de la porción : 30 g | | | | | |
| Porciones por envase : Aprox. 33 | | | | | |
| | 100 g | 30 g | | | |
| Contenido Energetico | 250 Kcal (1 041 Kj) | 75 Kcal (312 Kj) | | | |
| Proteinas | 18 g | | | | |
| Grasa Total | 18 g | | | | |
| -Grasas Saturadas | 10,8 g | | | | |
| -Grasas Trans | 0 mg | | | | |
| Hidratos de Carbono Disponible | 4.03 g | 1,2 g | | | |
| Azúcares Totales | 0 g | 0 g | | | |
| Azúcares Añadidos | 0 g | | | | |
| Fibra Dietetica | 0 g 0 g | | | | |
| Sodio | 527 mg 158,1 m | | | | |