

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Cremica. / Cremica.

Descripción / Description.

Es un queso suave untable que se obtiene al cuajar mediante cultivos lácticos una mezcla de leche y aceite vegetal/
It is a soft spreadable cheese that is obtained by blending curd from lactic cultures with a mixture of milk and vegetable oil.

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado de 1 a 4 grados centígrados. En condiciones óptimas de temperatura dura hasta 8 meses. / -
refrigerated at 1 to 4 degrees Celsius. In optimal temperature conditions it lasts up to 8 months. Keep

Ingredientes / Ingredients.

Leche Descremada Pasteurizada de vaca, Aceite de Palma, Sal Yodada, Cultivos Lácticos, Goma Garrofin, Goma Guar y Goma Xanthan. / Pasteurized skim milk, pasteurized cream, Palm oil, iodized salt, lactic cultures, garrofin gum, guar gum and xanthan gum.

Dimensiones / Dimensions

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
1.3 kg 4kg 8kg			

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name. Cremica / Cremica

Forma / Form. Prismatica 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 / Blanco ligeramente cremoso /
Internal color. 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 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.	100	g
Energía. / Energy.	340	Kcal
Energía / Energy.	1410	kJ
Proteína / Protein.	7	g
Grasas (lipidos) / Lipid fats.	33	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	15	g
Grasa Monoinsaturada/ Monounsaturated fat	14	g
Grasa Poliinsaturada / Polyunsaturated fat	4	g
Grasas Trans / Trans fat	0	g
Hidratos de Carbono disponibles / Available carbohydrates	4	g
Colesterol / Cholesterol	0	mg
Fibra dietética / Dietary fiber	0	mg
Sodio	280	mg



Física y química. / Physics and chemistry

Alérgeno/Allergen	Sí (productos lácteos)/Yes(dairy products)
Sal/Salt	0.4 -1.10 %/ 0.4 - 1.10%
Grasa/Fat	33 - 36%/ 33 - 36%
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
Colesterol / cholesterol	95 a 107 mg / 95 a 107 mg

Microbiológicas / Microbiologicals.

Mesófilos aerobios/ Aerobic mesophilic 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 4° C
All must be stored under cooling conditions of 1 to 4°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.