

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Producto / Product

Nombre de producto /
Product name.

Queso Panela. /
PANELA Cheese.

Descripción / Description.

Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche
pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación de
lacto suero. /

*Dairy product obtained by the coagulation of pasteurized
milk by the action of rennet and the elimination of whey.*

Vida útil / Product Life.

Mantenerse refrigerado entre 4 a 6 grados centígrados.
En condiciones de temperatura su vida de anaquel es de
35 días. /

*Keep refrigerated between 4 to 6 degrees Celsius. In
temperature conditions the shelf life is 35 days.*

Ingredientes / Ingredients.

Leche Entera y pasteurizada de vaca, Leche en polvo ,
cloruro de sodio, cloruro de calcio, goma guar,
carragenina, bioxido de titanio (Colorante) , CMC,
monodigliceridos, carragenina, estearil lactilato, cuajo y
natamicina. /

*Whole and pasteurized cow's milk, milk powder, sodium
chloride, calcium chloride, guar gum, carrageenan,
titanium dioxide (colorant), CMC, monodiglycerides,
carrageenan, stearyl lactylate, rennet and natamycin.*

Presentaciones / Product Presentations

Peso Promedio / Average weight.		Max. / Max.	Min. / Min.
300 g		320 g	310 g

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO / PRODUCT SPECIFICATION

Lácteos La Pilarica S.A. de C.V.



Característica / Characteristic

Nombre Legal / Legal Name.	Queso Panela La Pilarica. / La Pilarica Panela Cheese.
Forma / Form.	Cono truncado, con Altura de 10.5 cm , Diámetro mayor de 18 cm y Diámetro menor 15 cm. / Truncated cone, with a height of 10.5 cm, a larger diameter of 18 cm and a smaller diameter of 15 cm.
Sabor / Flavor.	Suave y Puro. / Soft and Pure.
Consistencia / Consistency.	Suave y Firme , suficientemente fuerte. / Smooth and firm, strong enough.
Corte / Cut.	Revanado suave y cubicado firme. / smooth rending and firm cubed.
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 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.	
Contenido por peso. / content calculation by weight.	100	g
Energía. / Energy.	273.67	Kcal
Energía / Energy.	1,137.91	kj
Proteína / Protein.	17.28	g
Grasas (lípidos) / Lipid fats.	20.15	g
Grasa Saturada / Saturated fat.	13.69	g
Carbohidratos. / Carbohydrates.	5.08	g
Sodio. / Sodium.	557	mg
Humedad. / Humidity.	53.8	g



Composición Relativa de la receta / Relative Recipe Composition.

Composición de la Leche / Milk composition.	99.10 %
Sal / Salt.	0.85 %
Cuajo / Rennet.	0.045 %
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 Rotulado / Packaging and Labeling	<p>Película flexible PA (Nylon), con propiedades de alta barrera (EVOH) y alta sellabilidad. en presentación de 300 g con fecha de Caducidad y Lote. Embalado en cajas de cartón de 20cm largo x 20cm de ancho con alto de 16cm y capacidad para 12 piezas./</p> <p><i>Flexible PA (Nylon) film, with high barrier properties (EVOH) and high sealability. in presentation of 300 g with Expiration date and Lot. Packed in cardboard boxes measuring 20cm long x 20cm wide with a height of 16cm and capacity for 12 pieces./</i></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. Método Gravimétrico NMX-F-607-NORMEX-2013	Autorización / Autorization.
Cenizas. / Ashes.	Official Method of analysis AOAC International Method	-----
Grasa / Fat.	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	A-002-045/11
Proteína / Protein.	Método espectrofotométrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994	TA-44-15
Sodio. / Sodium.	Metodo Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994	TA-44-15
Humedad. / Humidity.		



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.