

	<b>LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.</b>	CODIGO: QSR - 01	
	"NADA SUPERA LA TRADICIÓN DE HACER UN BUEN QUESO"	Versión Inicial Fecha: 29 - Jun - 23	
	<b>FICHA TECNICA RICOTIN</b>	VERCION: 0003	FECHA 28-May-25

<b>General</b>	
Nombre del producto	RICOTIN
Descripción Física	Queso obtenido a partir del suero de leche entera pasteurizada de vaca, el suero dulce se calienta a 90°C y se obtiene la proteína la cual es procesada hasta obtener una pasta fina .
Vida de Anaquel 35 Dias	Mantenerse refrigerado de 4 a 6 grados centígrados en condiciones de temperatura dura 35 Dias

<b>Características del producto</b>	
Nombre Legal	Ricotin
Forma	Queso de pasta que se adapta al recipiente
Sabor	Suave, Puro y dulce
Consistencia	Pasta suave
Color interior	uniforme cremoso
Corteza	No aplica
Color de Corteza	No aplica

<b>Dimensiones</b>			
Dimensiones del Queso	Peso Promedio 80.5	Máximo 82	Mínimo 79

<b>Ingredientes</b>	
Ingredientes	Seuro Dulce , Mermelada , crema , Azúcar , Acido Citrico, Saborizante, Nisina y Colágeno.

<b>Elaboró:</b>	<b>Revizó:</b>
Ing. José Alejandro González Contreras	Ing. José Alberto González González

<b>LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.</b>	<b>LACTEOS LA PILARICA S.A. DE C.V.</b>	CODIGO: QO01	
	"NADA SUPERA LA TRADICIÓN DE HACER UN BUEN QUESO"	Versión Inicial Fecha: 29 - Jun - 23	
	<b>FICHA TECNICA RICOTIN</b>	VERCION: 0001	FECHA 27-Aug-19

<b>Física / Química</b>		
<b>Basada en los estandares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.</b>		
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	OfficialMethod of analysis AOAC International Method	
Proteína	Metodo Kjendahl NMX-F-608-NORMEX-2011	Autorización: A-002-045/11
Sodio	Método espectrofotométrico de absorción atómica NOM-086-SSA1-1994	Autorización: TA-44-15

<b>Características Microbiológicas</b>			
<b>Basada en los estandares de muestreo del Laboratorio Fermi S.A. de C.V.</b>			
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	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

<b>Valor Nutritivo ( Por 100 g )</b>	
<b>Basada en los estandares de muestreo del Centro de Control total de Calidades S.A. de C.V.</b>	

Información Nutricional	INFORMACION NUTRIMENTAL		
	Contenido Energetico por Envase 140,76 Kcal ( 588,48 KJ )		
	Tamaño de la porción : 30 g		
	Porciones por envase : Aprox. 3		
		100 g	30 g
	Contenido Energetico	156,55 Kcal ( 654,5 KJ )	46,92 Kcal ( 196,16 KJ )
	Proteínas	5,35 g	1,6 g
	Grasa Total	8,67 g	2,6 g
	-Grasas Saturadas	5,48 g	1,64 g
	-Grasas Trans	0 mg	0 mg
	Hidratos de Carbono Disponible	14,28 g	4,28 g
	Azúcares Totales	13,47 g	4,04 g
	-Azúcares Añadidos	12,10 g	3,63 g
	Fibra Dietetica	0,5 g	0,15 g
Sodio	48 mg	14,4 mg	
Grasa butírica min 2,0% , Proteína min 5,1% , humedad max 80%.			

<b>Alérgenos</b>	
Alérgenos	Alérgenos lista conforme a EC 1169/2011 Según Modificación Leche y sus dervados ( Contiene Leche de Vaca )

<b>Almacenaje</b>	
Consejo de Almacenaje	Temperatura de almacenaje ( 4 - 6 ) ° C
Comentarios	Hemos puesto 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 publicación de este documento y por lo tanto sus especificaciones pueden cambiar.

<b>Elaboró:</b>	<b>Revizó:</b>
Ing. José Alejandro González Contreras	Ing. José Alberto González González

Factores

Proteinas	4.0	Kcal/g	17	Kj/g	
Grasas	9.0	Kcal/g	37	Kj/g	1.0 kcal = 4.184 kj
Hidratos de Carbono	4.0	Kcal/g	17	Kj/g	

RICOTIN					
Energia	Grasa	8.7	g/100 g	78.03	Kcal/g
	Protiena	5.35	g/100 g	21.4	Kcal/g
	H. Carbono	14.28	g/100 g	57.12	Kcal/g
				156.55	Kcal/g
Grasas Saturadas	Grasa Saturada	5.48	g/100 g	49.32	Kcal/g
				4.93	
		5.48			
Grasas Trans	Grasas Trans	0	g/100 g		
Sodio					
Azúcares	Azúcares	0	g/100 g		

RICOTÍN 100 g		
INFORMACION NUTRIMENTAL		
Contenido Energetico por Envase	104,4 Kcal ( 441,45 Kj )	
Tamaño de la porción : 30 g		
Porciones por envase : Aprox. 3		
	100 g	30 g
Contenido Energetico	116 Kcal ( 490,5 Kj )	34,8 Kcal ( 147,15 Kj )
Proteinas	10,0 g	3,0 g
Grasa Total	2,0 g	0,6 g
-Grasas Saturadas	1,2 g	0,36 g
-Grasas Trans	0 mg	0 mg
Hidratos de Carbono Disponible	14,5 g	4,35 g
Azúcares Totales	7,7 g	2,31 g
Azúcares Añadidos	2,4 g	0,72 g
Sodio	48 mg	14,4 mg
Grasa butirica min 2,0 %, Proteina min 10,0 % , Humedad max 80% .		

	Energía	Azúcares	Grasas saturadas	Grasas trans	Sodio
Sólidos en 100 g de producto	≥ 275 kcal totales	≥ 10 % del total de energía proveniente de azúcares libres	≥ 10 % del total de energía proveniente de grasas saturadas	≥ 1 % del total de energía proveniente de grasas trans	≥ 1 mg de sodio por kcal o ≥ 300 mg Bebidas sin calorías:
Líquidos en 100 mL de producto	≥ 70 kcal totales o ≥ 8 kcal de azúcares libres				≥ 45 mg de sodio
Leyenda a usar	EXCESO CALORÍAS	EXCESO AZÚCARES	EXCESO GRASAS SATURADAS	EXCESO GRASAS TRANS	EXCESO SODIO

## Ricotín

	Materia Prima	Costo/Kg	Fórmula	( % )	Ajuste/Tina
1	Lactosuero Dulce	0.50	3000.0	99.5289%	3000.0000
2	Suprox	17.08	1.3	0.0431%	1.3000
3	Carragenina	242.0	0.9	0.0299%	0.9000
4	Colageno	144.53	0.9	0.0299%	0.9000
5	Acido Citrico	23.5	4.2	0.1393%	4.2000
6	Sal	7.5	2.4	0.0796%	2.4000
7	Grenetina	258.0	4.500	0.1493%	4.5000
	Suma		3014.20	100%	3014.20

Materia Prima	Fórmula ( Kg )	Costo/Kg	Costo / Lote
Pasta	10	\$ 33.26	\$ 332.59
Colageno	0.2	\$ 144.53	\$ 28.91
Azúcar	0.8	\$ 29.00	\$ 23.20
Colorante	0.013	\$ 195.55	\$ 2.54
Acido Láctico	0.021	\$ 81.97	\$ 1.72
Mermelada de Fresa	3.00	\$ 46.10	\$ 138.30
	14.034		\$ 527.26

Ricotín 100 g		
Costo Primo	\$ 3.76	
Sueldo+Gas+Elec.	\$ 1.00	
Vaso	\$ 1.50	
Tapa Aluminio	\$ 1.00	
Manga		
Costo	\$ 7.26	72.6%
Venta	\$ 10.00	100%
Ganancia	\$ 2.74	27.43%

Costo / Lote	
\$ 1,500.00	
\$ 22.20	
\$ 217.80	
\$ 130.08	
\$ 98.53	
\$ 18.02	
\$ 1,161.00	
\$ 3,147.64	94.64
\$ 332.59	10