



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

BRIC

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 27 agosto 2019

Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

USO INTENCIONADO:	Sistema para la elaboración de queso tipo Oaxaca.
ORIGEN Y MÉTODO DE OBTENCIÓN:	El producto terminado se elabora y distribuye en México. El proceso de producción es mezclado de polvos.
COMPOSICIÓN:	Caseína-renina, almidones modificados, sólidos de leche , sales, emulsivos y conservadores.
PRESENTACIÓN:	Saco de papel de kraft con bolsa interna de polietileno de 25 kg
CONSUMO PREFERENTE:	1 año

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Blanco característico	Evaluación Sensorial
Apariencia	Polvo fino	Evaluación Sensorial
Olor	Lácteo	Evaluación Sensorial
Sabor	Lácteo	Evaluación Sensorial

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Materia extraña	Exento de materia extraña	Visual
Humedad %	13.00 Max	Interno (IT-ID-01)
pH	6.0-8.50	Interno (IT-ID-02)
Plomo	< 2 ppm	Programa Interno de análisis
Mercurio	< 1 ppm	Programa Interno de análisis
Arsénico	< 1 ppm	Programa Interno de análisis

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Cuenta estándar	< 30000 UFC/g	Programa Interno de análisis
Hongos y levaduras	< 1000 UFC/g	Programa Interno de análisis
Coliformes totales	< 10 NMP	Programa Interno de análisis



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

BRIC

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 27 agosto 2019

Revisión No. 2

5. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- Caja cerrada y/o con sello de seguridad
- Caja limpia y en buen estado (piso, techo, paredes, puerta y exterior)
- Libre de plagas o fauna nociva
- Libre de olores extraños
- Presenta certificado de fumigación vigente

6. INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES DE USO

- Procesos con cocción a temperaturas de 70-75 °C, con esfuerzos mecánicos moderados a altos y valores de pH de ácidos a neutros. Los productos terminados son expuestos a temperaturas de 180 - 200 °C.
- La dosis recomendada es de 25%. Este porcentaje puede variar con base en la textura requerida.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto, de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

	(g)
PROTEÍNA	38.25
CARBOHIDRATOS	36.63
FIBRA	1.02
AZÚCARES	6.71
GRASA TOTAL	1.73
GRASA SATURADA	0.38
GRASA MONOINSATURADA	0.74
GRASA POLIINSATURADA	0.71
COLESTEROL	1.30
SODIO (mg)	2585.42
POTASIO (mg)	241.79
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	324.47

8. ETIQUETADO E INFORMACIÓN

- Nombre del producto
- Número de lote
- Indicar sí el producto es alérgeno (sí aplica)



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

BRIC

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 27 agosto 2019

Revisión No. 2

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

De acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010:

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten ^{1, 4}	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescados	NO
Cacahuete	NO
Soya y sus derivados ²	NO
Leche y productos lácteos ³	SI
Nueces de árboles y sus derivados	NO
Sulfitos ⁵	NO

¹ Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena espelta o sus variedades híbridas y productos derivados).

² Excepto el aceite de soya.

³ Derivados, incluida la lactosa.

⁴ Se considera exento de gluten si su contenido es menor o igual a 20 mg/kg, de acuerdo con el CODEX Standard 118-1979.

⁵ Expresados como SO₂, en concentraciones de 10 mg/kg o mayores.

10. ALMACENAMIENTO

Bajo techo, seco, libre de humedad a temperatura ambiente

11. EMBALAJE Y ESTIBADO

El estibado debe ser en tarima estándar con no más de una tonelada de peso por tarima