



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

**CS-500**

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 09 septiembre 2019

Revisión No. 2

### 1. GENERALIDADES

<b>USO INTENCIONADO:</b>	Da consistencia y tajo al queso panela. Reduce el desuerado durante la vida de anaquel.
<b>ORIGEN Y MÉTODO DE OBTENCIÓN:</b>	El producto terminado se elabora y distribuye en México. El proceso de producción es mezclado de polvos.
<b>COMPOSICIÓN:</b>	Emulsificante, estabilizantes, sólidos de jarabe de maíz y citrato de sodio
<b>PRESENTACIÓN:</b>	Saco de papel de kraft con bolsa interna de polietileno de 25 kg
<b>CONSUMO PREFERENTE:</b>	2 años

### 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Color	Blanco a ligeramente amarillo.	Evaluación Sensorial
Apariencia	Polvo fino	Evaluación Sensorial
Olor	Característico	Evaluación Sensorial
Sabor	Característico	Evaluación Sensorial
Materia extraña	Exento de materia extraña	Visual

### 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Humedad %	13 máximo	Interno (IT-ID-01)
pH	5.5 – 7.5	Interno (IT-ID-02)
Plomo	< 5 ppm	Programa interno de análisis
Arsénico	< 3 ppm	Programa interno de análisis
Cadmio	< 2 ppm	Programa interno de análisis

### 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Cuenta estándar	<5000 UFC/g	Programa interno de análisis
Hongos y levaduras	<500 UFC/g	Programa interno de análisis
Coliformes totales	<10 UFC/g	Programa interno de análisis



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

### CS-500

www.mawaespecialidades.com.mx

Fecha: 09 septiembre 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. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

	(g)
PROTEÍNA	0.77
CARBOHIDRATOS	14.15
FIBRA	12.59
AZÚCARES	3.77
GRASA TOTAL	62.79
GRASA SATURADA	62.64
GRASA MONOINSATURADA	0.01
GRASA POLIINSATURADA	0.01
COLESTEROL	0.00
SODIO (mg)	40.38
POTASIO (mg)	47.46
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	638.80

#### 7. ETIQUETADO E INFORMACIÓN

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

#### 8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten <sup>1, 4</sup>	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescados	NO
Cacahuete	NO



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO TERMINADO

ES-PT-01

**CS-500**

[www.mawaespecialidades.com.mx](http://www.mawaespecialidades.com.mx)

Fecha: 09 septiembre 2019

Revisión No. 2

Soya y sus derivados <sup>2</sup>	<b>NO</b>
Leche y productos lácteos <sup>3</sup>	<b>NO</b>
Nueces de árboles y sus derivados	<b>NO</b>
Sulfitos <sup>5</sup>	<b>NO</b>

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

<sup>2</sup> Excepto el aceite de soya.

<sup>3</sup> Derivados, incluida la lactosa.

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

<sup>5</sup> Expresados como SO<sub>2</sub>, en concentraciones de 10 mg/kg o mayores.

### 9. ALMACENAMIENTO

Bajo techo, seco, libre de humedad a temperatura ambiente

### 10. EMBALAJE Y ESTIBADO

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