

# Descripción de Producto Terminado

## Product Description

FO-AC-96



### Queso Crema

*Cream Cheese*

Es un queso suave untable que se obtiene al cuajar mediante cultivos lácticos una mezcla de leche y nata.  
*It is a soft cheese spreadable that is obtained to the curd by means of lactic cultures a mixture of milk and cream.*

**Ingredientes:** Leche Pasteurizada, Crema, Sal, Cultivos Lácticos y Estabilizador.  
*Ingredients: Pasteurized Milk, Cream, Salt, Lactic Crops and Stabilizer.*

**Origen:** México  
*Origin: México*

**Marca:** Reny Picot  
*Brand: Reny Picot*

### Características del Producto

*Characteristics of Product*

Características del Producto		
<i>Characteristics of Product</i>		
<b>Organolépticas</b> <i>Organolepticals</i>	Aspecto/ <i>Aspect</i>	Suave a queso cremoso <i>Smooth cream cheese</i>
	Color/ <i>Colour</i>	Blanco ligeramente cremoso <i>Slightly creamy white</i>
	Olor/ <i>Odour</i>	Característico, sin presentar aromas desagradables. <i>Characteristic, without presenting unpleasant aromas.</i>
	Sabor/ <i>Flavour</i>	Característico ligeramente ácido, exento de sabores extraños. <i>Characteristic slightly acid, free of strange flavors</i>
<b>Fisicoquímicas</b> <i>Physico-Chemicals</i>	Alérgeno/ <i>Allergen</i>	Sí (productos lácteos)/ <i>Yes(dairy products)</i>
	Sal/ <i>Salt</i>	0.8 - 1.10 %/ <i>0.8 - 1.10%</i>
	Grasa/ <i>Fat</i>	33 - 35%/ <i>33 - 35%</i>
	Humedad/ <i>Moisture</i>	53 - 55%/ <i>53 - 55%</i>
	pH/ <i>pH</i>	4.4 - 4.9/ <i>4.4 - 4.9</i>

## Descripción de Producto Terminado

### *Product Description*

FO-AC-96

<b>Fisicoquímicas</b> <i>Physico-Chemicals</i>	<p>Materia Extraña /<i>Foreing matter</i>      Libre/ <i>Free</i></p> <p>Plomo(Pb)/<i>Lead(Pb)</i>                      0.1mg/kg / 0,1 mg/kg</p> <p>Mercurio (Hg)/<i>Mercury (Hg)</i>            0.05mg/kg/ 0,05 mg/kg</p> <p>Arsenico (As)/<i>Arsenic (As)</i>              0.2mg/kg/ 0,2 mg/kg</p>
<b>Microbiológicas</b> <i>Microbiologicals</i>	<p>Mesófilos aerobios/ <i>Aerobic mesophillic count</i>      Máximo 5,000 ufc/g/ <i>Maximum 5,000 cfu/g</i></p> <p>Coliformes Totales / <i>Total Coliforms</i>                  &lt; 10 ufc/g / &lt; 10 cfu/g</p> <p>Hongos y Levaduras / <i>Yeasts and Molds</i>              &lt; 10 ufc/g / &lt; 10 cfu/g</p> <p>Enterobacterias/ <i>Enterobacteriaceae</i>                  &lt; 10 ufc/g / &lt; 10 cfu/g</p> <p><i>Salmonella spp./ Salmonella spp.</i>                      Ausente en 375g/ <i>Absent in 375g</i></p> <p><i>Listeria monocytogenes/ Listeria monocytogenes</i>      Ausente en 25g/ <i>Absent in 25g</i></p> <p><i>Staphylococcus aureus/ Staphylococcus aureus</i>      Ausente / <i>Absent</i></p> <p><i>Escherichia coli/ Escherichia coli</i>                      &lt; 3 NMP/g / &lt; 3 MPN/g</p> <p><i>Bacillus cereus/ Bacillus cereus</i>                      &lt; 100 ufc/g / &lt; 100 cfu/g</p>
<p>Recepción de materia prima → pasteurización por separado → clarificado → mezclado → pasteurizado → homogenizado → maduración → adición de sal y estabilizador → empaquetado → enfriamiento → almacenamiento en frío → envío al Cliente.</p> <p><i>Reception of raw material → pasteurization separately → clarified → mixed → pasteurized → homogenized → maturation → addition of salt and stabilizer → packaging → cooling → cold storage → shipping to Customer.</i></p>	
<p><b>Método de Procesamiento</b></p> <p><i>Manufacturing Method</i></p>	
<p><b>Tipos de Empaques</b></p> <p><i>Types of Packaging</i></p>	<p><b>1.3607kg</b> En bolsas de celofán y cartón corrugado.</p> <p><i>3.0lb. In bags of cellophane and corrugated cardboard.</i></p>
<p>El producto va dirigido a las Industrias Procesadoras de Alimentos, y puede ser consumido después de procesado por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos e intolerantes a la lactosa.</p> <p><i>The product is aimed at Food Processing Industries, and can be consumed after processing by the general population from the first year of life, except those allergic to dairy products and lactose intolerant.</i></p>	
<p><b>Uso intencionado y Consumidor / Cliente</b></p> <p><i>Intented used and Consumer / Customer</i></p>	

## Descripción de Producto Terminado

### *Product Description*

FO-AC-96

<b>Almacenamiento</b> <i>Storage</i>	<p><b>1.3607kg.</b> Almacenado en tarimas tratadas térmicamente que cumplen con las normas nacionales e internacionales. <b>3.0lb.</b> Stored in thermally treated pallets that comply with national and international standards.</p> <p>Todo se debe almacenar bajo condiciones de enfriamiento de 1 a 3° C <i>All must be stored under cooling conditions of 1to3°C.</i></p>	
El producto se debe distribuir en transportes cerrados, con refrigeración y libres de plagas. <i>The product must be distributed in closed, with refrigeration and pest free transports.</i>		<b>Distribución</b> <i>Distribution</i>
<b>Requerimientos de Empacado</b> <i>Packaging Requeriments</i>	En envases de 1.3607 kg por unidad / <i>In 3.0lb packs per unit.</i>	
<b>Vida de Anaquel / Trazabilidad</b> <i>Shelflife / Traceability</i>	<p style="text-align: center;"><b>8 meses en su empaque original, íntegro y cerrado / 8 months from in original packaging, full and closed.</b></p> <p><b>Datos del Empaque/ Packing Information:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fecha de elaboración / Manufacturing date.</li> <li>- Fecha de caducidad / Shelflife date.</li> <li>- Número de Lote / Lot number.</li> <li>- Número de envase / Packingnumber.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Método de Codificación/ Coding Method</b></p> <p><u>Mes:</u> Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I). <i>Month: Represented by a letter (A January, B February, etc., excluding J and I).</i></p> <p><u>Año:</u> Representado por un número, último dígito del año el curso (6 año 2016, 7 año 2017). <i>Year: Represented by a number, last digit of the year in course (6 year 2016, 7 year 2017).</i></p> <p><u>Día:</u> Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó. <i>Day: Represented by a number of two digits of the day of month of manufacturing.</i></p> <p><u>Área de Secado:</u> Representado por una letra Q para Quesería. <i>Represented by a letter .Q correspond to the Cheese.</i></p> <p>Ejemplo, <b>Fecha de fabricación:</b> 01 de Enero de 2017, <b>lote:</b> A701R, donde <b>A</b>= mes del año, <b>7</b> = año en curso, <b>01</b> = día del mes, <b>R</b>= área de secado. <i>Example, Manufacturing date: January 01, 2017, lot: A701R, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, F = dry area.</i></p>	

## Descripción de Producto Terminado

### *Product Description*

FO-AC-96

<b>Información sobre la Inocuidad de los Alimentos</b> <i>Food Safety Information</i>	
<p>No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado, y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida. No consumir si cadena de frío ha sido interrumpida.</p> <p><i>Do not consume the product if the package is damaged or broken and the product is exposed, or after the expiration date. Do not consume if cold chain has been interrupted</i></p>	<p><b>Potencial mal uso por el Consumidor / Cliente</b></p> <p><i>Potential misuse of Consumer / Customer</i></p>
<p><b>Peligros Inherentes al Producto / Proceso</b></p> <p><i>Inherent Hazards to Product / Process</i></p>	<p>Alérgenos declarados en Etiqueta.</p> <p><i>Allergens declared on Label.</i></p>
<p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos.</p> <p><i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>	<p><b>Medidas de Control Correspondientes</b></p> <p><i>Corresponding Control Measures</i></p>
<p><b>Etiquetado respecto a Inocuidad y/o Instrucciones de Manipulación o Uso</b></p> <p><i>Labeling with respect to Food Safety and/or Use or Handling Instructions</i></p>	<p>Consérvase en refrigeración de 1-4°C.</p> <p><i>Keep in refrigeration from 1-4 °C.</i></p> <p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos.</p> <p><i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>
<p><b>NOM-121-SSA-1994.</b> Bienes y Servicios. Quesos: Frescos, Madurados y Procesados</p> <p><i>*Goods and services. Cheeses: Fresh, Matured and Processed.</i></p> <p>FDA Requisitos etiquetado.</p> <p><i>FDA Requirements labeled.</i></p> <p><b>NOM-243-SSA-2010.</b> Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.**</p> <p><i>**Products and services. Milk, milk formula, combined dairy products and dairy products. Health provisions and specifications. Test methods.</i></p>	<p><b>Referencias Normativas</b></p> <p><i>Normative References</i></p>

