

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Datos generales

No. ETC: 20

Revisión: A

Fecha: Diciembre 13, 2024.

Nombre del producto: Queso fresco

Descripción: Producto elaborado de la cuajada de leche fresca entera sometida a un proceso térmico que garantice su inocuidad, a la cual se le puede agregar cloruro de calcio, cuajo y/o cultivos de bacterias lácticas, la cuajada es cortada, salada y moldeada. Posee alto contenido de humedad, no madurado por no tener corteza, o tener corteza fina.

Normas de referencia: NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba. NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. Modificación el 27 de marzo de 2020. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Mexicana NMX-F-713-COFOCALEC-2014, Sistema producto leche-alimentoslácteos-queso y queso de suero- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Características físicas del empaque y embalaje

Contenido neto:

1Kg

Envase:

Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Etiqueta:

La etiqueta debe cumplir lo especificado en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados-Información comercial y sanitaria-.

Embalaje:

Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Transporte

El alimento debe ser transportado en caja cerrada, en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte.

Condiciones de almacenamiento

Almacén limpio a 7°C máximo, seco, evitar el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz del sol directa sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos los únicos permitidos son los que sean registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

Vida de anaquel:

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, por espacio de 21 días, a partir de la fecha de entrega en los lugares establecidos en el contrato.

Características sensoriales

Aspecto:

Redondo, sin corteza.

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Olor:	Debe ser el característico del producto y no tener ningún olor extraño o rancidez.
Sabor:	Debe ser el característico del producto y no tener ningún sabor extraño o rancio.
Color:	Blanco o ligeramente amarillento, característico.

Especificaciones que aplican de acorde a la norma en el producto

Análisis de calidad nutrimental

Características Fisicoquímicas	Límites:
Contenido neto:	1Kg
Proteína % (m/m):	Mínimo 10
Grasa%(m/m):	Mínimo 2%
Humedad% (m/m):	Máximo 80
Sodio:	< 300mg en 100g de producto
Grasa:	Mínimo 2%

Análisis de inocuidad

Características microbiológicas	Límite máximo:
<i>Staphylococcus aureus</i> :	1,000 (UFC/g)
Mohos y levaduras:	500 (UFC/g)
<i>Salmonella spp.</i> :	Ausente en 25g
<i>Escherichia coli</i>	100 (UFC/g)
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Ausente en 25
Enterotoxina estafilocócica:	Negativa
Fosfatasa residual	12 UF/g
Contaminantes químicos	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/Kg
Mercurio	0.05 mg/Kg
Arsénico	0.2 mg/Kg
Aflatoxinas	0.5 µg/L
Inhibidores bacterianos	Límite máximo
Derivados clorados:	Negativo
Sales cuaternarias de amonio:	Negativo
Oxidantes:	Negativo

Jefatura de Desarrollo Nutricional

Antibióticos:	Negativo
Formaldehído:	Negativo

Aditivos

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Impurezas y materia extraña

Deberá estar exento de materia extraña.

Normatividad aplicable al proceso de producción

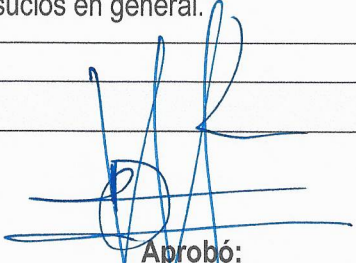
Con el fin de garantizar que el proceso de producción del alimento cumpla con los estándares de higiene y sanidad, que eviten todo riesgo físico, químico o microbiológico para la obtención de un producto inocuo para el consumidor final; la planta procesadora deberá cumplir con la siguiente normatividad:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Criterio de aceptación/rechazo del producto

Concepto	Aceptación	Rechazo
Aspecto	Color, olor, sabor y apariencia de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor y apariencia diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Envase íntegro no debe presentar roturas rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados con fugas o evidencia de plaga.
Fecha de caducidad	Vigente, de conformidad con la vida de anaquel establecida en este documento.	Vencida o con una vida de anaquel menor a la establecida en este documento.
Transporte	Limpio sin derrames caja cerrada sin evidencia de plagas, sin malos olores, sin restos de comida o sucios en general.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida y sucios en general.

Sección de autorización

 Elaboró: Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma Coordinación de Seguridad Alimentaria Fecha: 03-ENE-25	 Revisó: Guadalupe Becerra Quezada Jefe del Dpto. Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional Fecha: 03-ENE-25	 Aprobó: Lic. Fernando Rivera Durán Encargado de Despacho de la Dirección de Apoyo a Población en Vulnerabilidad Social Fecha: 03-ENE-25
--	--	---