

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Julio 2025			
Página 1 de 3	No. 001		
<b>BAS-04</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>TSC – SUPREME OAX</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<p>Base para queso análogo. Producto en <b>polvo</b> diseñado y elaborado con altos estándares de calidad y con materias primas de alta especificación, que resultan en un producto de incomparable comportamiento en el proceso de elaboración de queso de imitación tipo asadero de excelente calidad.</p> <p>Esta base contiene <b>el 50.0% de caseína renina</b> del porcentaje total, característica que ofrece un excelente rendimiento con una mínima inversión.</p>	
<b>APLICACIONES Y BENEFICIOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TSC-SUPREME OAX, ofrece resultados superiores al estándar del mercado si se utiliza como extensor.</li> <li>• El producto TSC – SUPREME OAX permite <b>elaborar un queso análogo tipo Oaxaca o de hilado</b> con características organolépticas, fisicoquímicas y de textura y apariencia muy similar al natural.</li> <li>• Ofrece excelentes estándares nutricionales por su alto contenido proteico y energético, además de un excelente rendimiento que permite generar excelentes oportunidades de negocio.</li> <li>• TSC-SUPREME OAX se diseñó para elaborarlo en condiciones ya sea rústicas con equipo de muy bajo costo o con equipos e instalaciones altamente tecnificados.</li> </ul>	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	<p>Producto elaborado por Fórmulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. en dirección Cerrada Comerciantes No. 201, Parque Industrial Chichimeco Jesús María, Ags México. Tel. +52 (449) 153-44-34</p>	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>CANTIDAD</b>
	<b>TSC- SUPREME OAX</b>	<b>25.00 kg</b>
	Grasa vegetal	16.00 kg
	Agua purificada	50.00 lt

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Julio 2025			
Página 2 de 3	No. 001		
<b>BAS-04</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

	Color para queso	Opcional
	Sabor	Opcional
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>	<b>Olor</b>	Característico a lácteo, libre de olor a humedad y olores extraños.
	<b>Sabor</b>	Característico lácteo libre de sabor amargo o extraño.
	<b>Aspecto</b>	Polvo color blanco aperlado. Libre de materia extraña.
<b>NORMATIVIDAD</b>	Las instalaciones y procesos de manufactura de los productos cumplen con la <b>NOM-251-SSA1-2009</b> "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"	

#### PROCESO DE ELABORACIÓN SUGERIDO

- 1. Fundición de grasa:** Fundir totalmente la grasa a fuego lento, manteniendo una temperatura de **45 °C a 50 °C** hasta obtener una grasa líquida uniforme.
- 2. Adición de color (opcional):** Agregar el colorante para queso en la grasa fundida y mezclar homogéneamente. Este paso es opcional y depende del perfil visual deseado del producto final.
- 3. Incorporación del agua:** Añadir el agua previamente calentada a **50 °C**. Mezclar suavemente para integrar con la grasa.
- 4. Adición de TSC-SUPREME OAX:** Agregar el producto **TSC-SUPREME OAX** en forma de lluvia, mezclando constantemente hasta formar una pasta blanda y libre de grumos.
- 5. Cocción y homogeneización:** Elevar la temperatura de la mezcla a **65 °C – 70 °C**, iniciando agitación constante hasta lograr una pasta homogénea que permita formar la cortina con la **textura e hilado** característicos del queso tipo Oaxaca.
- 6. Adición de sabor y conservador:** Una vez obtenida una pasta homogénea, agregar el saborizante y el conservador deseado.
  - Si el sabor o conservador se presenta en forma granular o en polvo, debe diluirse previamente en agua antes de incorporarse a la mezcla, para asegurar una distribución uniforme.

FECHA REVISIÓN		<b>FORMULAS RENTABLES ESPECIALIZADAS S.A DE C.V.</b>	
Julio 2025			
Página 3 de 3	No. 001		
<b>BAS-04</b>		<b>FICHA TECNICA</b>	

- Mezclar de forma constante hasta que los aditivos estén totalmente integrados en la pasta.

**7. Formado del producto:** Estirar la pasta caliente, enfriar rápidamente, realizar el **trenzado** característico del producto y proceder al envoltimiento.

**8. Almacenamiento:** Conservar el producto terminado en refrigeración hasta su uso o comercialización.

<b>PRESENTACION</b>	Contenido de bulto 25 kg.
<b>EMPAQUE</b>	Saco de papel Kraft con bolsa interna de polietileno.
<b>ALMACENAMIENTO</b>	Medio Ambiente: Consérvese en un lugar a temperatura ambiente, bajo techo, libre de humedad.
<b>CADUCIDAD</b>	Consumo preferente a 1 año.
<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>	Una vez abierto el bulto consumirlo lo más pronto posible y mantener el saco bien cerrado cuando no esté en uso.

La tecnología plasmada en el presente se genera a través de experiencias empresariales que a la fecha han generado los resultados esperados. Sin embargo, los resultados que se obtengan de la aplicación de esta en muchas ocasiones dependen de variables imprevisibles que corresponden al entorno. específico de cada lugar en que se lleve a cabo.

Las sugerencias o recomendaciones facilitadas no garantizan o son garantía de ninguna forma ya sea de manera implícita o expresa. Los compradores deberán realizar sus propias pruebas e investigaciones para determinar la efectividad de los productos en sus procesos, productos y prevenir cualquier posibilidad de responsabilidad legal proveniente de su uso.

Por lo tanto, no es responsabilidad de Fórmulas Rentables Especializadas S.A. de C.V. los resultados finales obtenidos, por lo que, no constituye una garantía o compromiso de responsabilidad o implicaciones de cualquier índole con relación a su uso con respecto a patentes o regulaciones alimenticias locales, regionales o nacionales.