



# Quesos procesados

Por su consistencia al derretir, su suave textura y su delicioso sabor, **estos quesos**, conocidos mejor como **tipo americano**, son indispensables en sándwiches, burritos o sincronizadas. Conoce sobre sus variedades, **contenido y lo que** el Laboratorio Nacional de Protección al Consumidor encontró.

La denominación de queso “tipo americano” aplica para una serie de quesos procesados, elaborados a partir de otros madurados como: gouda, cheddar y más, así como para algunos quesos blancos adicionados con estabilizadores, conservadores y con saborizantes. Su popularidad derivó en la comercialización de imitaciones, pero no todos son, en términos nutritivos, mejores.

El “Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios” indica que los productos con base en la materia prima empleada, componentes, procedimientos de elaboración y su lugar de origen se clasifican como: original, tipo, genuino, estilo o imitación y alimento modificado.

Comercialmente aparecen como: “Imitación queso fundido tipo americano”, “Imitación a queso americano”, “Imitación queso tipo amarillo”, “Estilo queso americano”, “Alimento estilo queso americano”, “Rebanadas individuales sabor a queso americano”, “Producto Alimenticio imitación queso”, entre otras.

Todas estas imitaciones tienen grasas vegetales, caseinatos (proteínas tratadas de la leche), almidón y otros componentes que dan sabor y textura. Por el origen de su grasa, varios de ellos aumentan el contenido de las grasas tipo “trans”, las cuales disminuyen el nivel de colesterol HDL (“bueno”) e incluyen mucho menos proteína y nutrientes que provienen originalmente de la leche.

### TABLA DE PONDERACIÓN



APLICA A QUESOS PROCESADOS		
Parámetro evaluado	Puntaje	
Información al consumidor	2	
Veracidad de información	2	
Contenido neto	14	
Humedad	2	
Proteína	2	
Grasa	2	
Tipo de grasa	41	
Calidad sanitaria 35	E. coli	5
	S. aureus	10
	Salmonella	10
	Hongos	5
	Levaduras	5
<b>Total</b>	<b>100</b>	
Evaluación		
<b>E</b> Excelente	100	
<b>MB</b> Muy Bueno	90 a 99	
<b>B</b> Bueno	80 a 89	
<b>S</b> Suficiente	60 a 79	
<b>D</b> Deficiente	Menor a 60	

# EL ESTUDIO

SE EVALUARON  
**26**  
PRODUCTOS

Correspondientes a:  
**9** quesos procesados,  
**2** reducidos en grasa y  
**15** imitaciones en sus  
 diferentes denominaciones.

## Se verificó:



**El etiquetado es un medio por el cual se informa de la composición nutrimental de los productos, tamaños de porción, proteína y grasas o carbohidratos.**

Se revisó que las muestras declararan su contenido mínimo de grasa y proteína y máximo de humedad, e incluyeran contenido neto, denominación, tabla nutrimental, marca, razón social, nombre y domicilio del fabricante o comercializador, así como lote y fecha de caducidad.



**Se evaluó la calidad sanitaria,** dado que este producto puede sufrir deterioro microbiológico debido a la facilidad de contaminación con microorganismos durante su manipulación y procesamiento.



**Contenido de proteína,** humedad, cenizas y presencia de almidones (este último sólo está permitido como aditivo).



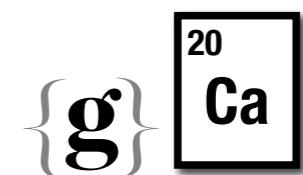
**Contenido neto declarado, en el que 11.5% de los productos no cumplen,** como las marcas “Lagunero”, “Le Castell” y “BIOLAC LÁCTEOS”.



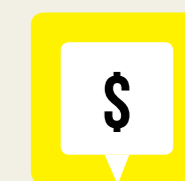
**La grasa y su tipo** para corroborar si contiene o no leche.



**Contenido de sodio.** La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda consumir menos de 5 g de sal al día (alrededor de 2,000 mg de sodio).



**Se verificó el contenido de calcio,** que es un indicativo de la cantidad de leche en el producto.



**Aunque no fue un criterio para evaluar la calidad del producto, las tablas de resultados incluyen el precio promedio por 100 g de producto.**



EXCELENTE



MUY BUENO



BUENO



SUFICIENTE



DEFICIENTE



COSTO POR 100 G

## Quesos tipo americano o amarillo

### “AGUASCALIENTES”

Queso Amarillo. Queso fundido tipo americano  
México 175 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **48.8**  
Grasa (%): **20.4**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **18.6**  
Calcio mg/100 g: **707**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **288**



### “LALA”

Queso tipo americano procesado pasteurizado  
México 144 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **47.1**  
Grasa (%): **26.4**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **14.8**  
Calcio mg/100 g: **483**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **322**



### “singles KRAFT”

Queso tipo Americano. Queso fundido tipo Americano  
México 144 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **56.9**  
Grasa (%): **11.2**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%) **13.8**  
Calcio mg/100 g: **555**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **206**



### “Esmeralda”

Queso tipo Americano  
México 280 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **41.1**  
Grasa (%): **23.4**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **14.1**  
Calcio mg/100 g: **440**  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: **332**



## Se dicen queso tipo americano pero contienen grasa vegetal

### “TEMAZCAL”

Queso tipo Americano”  
México 175 g  
Información al consumidor: **Etiquetado frontal nutricional incompleto**  
Humedad (%): **45.9**  
Grasa (%): **23.0**  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Proteína (%): **9.5**  
Calcio mg/100 g: **311**  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: **315**



### “Lagunero”

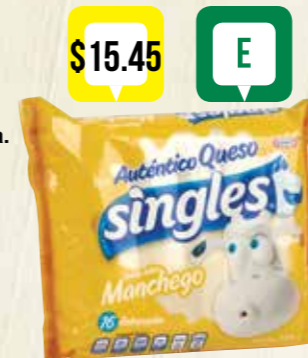
Queso tipo Americano  
México 1.82 kg  
Información al consumidor: **Tuvo producto que no cumple con el contenido neto declarado. Presenta incompleto el etiquetado frontal nutricional.**  
Humedad (%): **53.6**  
Grasa (%): **18.0**  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Proteína (%): **4.1**  
Calcio mg/100 g: **126**  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: **261**



## Se dicen tipo manchego o blanco o sabor manchego

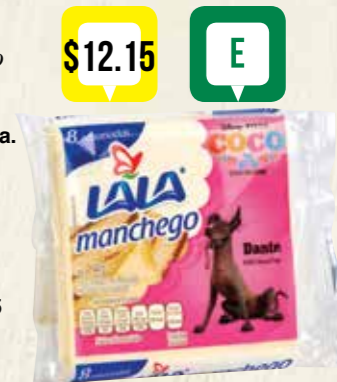
### “singles KRAFT”

Queso sabor manchego Queso fundido sabor manchego  
México 288 g  
Información al consumidor: **Completa.**  
Humedad (%): **56.7**  
Grasa (%) **12.2:**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **13.9**  
Calcio mg/100 g: **636**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **211**



### “LALA”

Queso tipo manchego procesado pasteurizado  
México 144 g  
Información al consumidor: **Completa.**  
Humedad (%): **49.3**  
Grasa (%): **26.0**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **14.0**  
Calcio mg/100 g: **462**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **315**



Se dice queso tipo americano blanco pero contiene grasa vegetal

### “PARMA Sabori”

Queso rebanado tipo americano blanco manchego  
México 180 g  
Información al consumidor: **Completa.**  
Humedad (%): **47.3**  
Grasa (%) **24.2**  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Proteína (%): **14.2**  
Calcio mg/100 g: **474**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **311**



## Quesos procesados reducidos en grasa

### “LALA”

Queso tipo americano procesado pasteurizado reducido en grasa  
México 144 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **50.1**  
Grasa (%): **16.4**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **18.0**  
Calcio mg/100 g: **559**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **258**



### “singles KRAFT”

Queso fundido tipo Americano reducido en grasa adicionado de calcio  
México 144 g  
Información al consumidor: **Completa**  
Humedad (%): **57.7**  
Grasa (%): **10.2**  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Proteína (%): **16.6**  
Calcio mg/100 g: **1,127**  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: **195**



## Imitación tipo americano o amarillo

### “CAPERUCITA”

Estilo Queso tipo Americano  
México 140 g  
Información al consumidor:  
**Completa.**  
Humedad (%): 51.5  
Grasa (%): 23.4  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 480  
Almidón: **Negativo**  
Contenido energético kcal/100 g: 291



\$11.43

PROTEÍNA  
13.7%

### “Chipilo”

Imitación queso fundido tipo americano  
México 144 g  
Información al consumidor:  
**Completa.**  
Humedad (%): 46.7  
Grasa (%): 22.0  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 333  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 307



\$11.46

PROTEÍNA  
10.0%

### “La Villita”

Estilo queso fundido americano  
México 175 g  
Información al consumidor:  
**Completa.**  
Humedad (%): 48.8  
Grasa (%): 26.0  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 173  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 321



\$10.00

PROTEÍNA  
7.7%

### “Aurrera”

Imitación Queso tipo Americano  
México 280 g  
Información al consumidor:  
**Presenta la palabra imitación más pequeña que la palabra queso.**  
Humedad (%): 49.5  
Grasa (%): 23.7  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 211  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 305



\$6.79

PROTEÍNA  
5.7%

### ESTABLO San Miguel

Estilo Queso Americano México 140 g  
Información al consumidor:  
**Completa**  
Humedad (%): 51.8  
Grasa (%): 23.7  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 198  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 297



\$11.00

PROTEÍNA  
5.6%

### “Mariposa”

Estilo queso Americano México 1.75 kg  
Información al consumidor: **Completa.**  
Humedad (%): 50.9  
Grasa (%): 22.2  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 205  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 292



\$8.13

PROTEÍNA  
5.4%

### “Nutri Leche”

Estilo Queso Americano México 140 g  
Información al consumidor:  
**Completa.**  
Humedad (%): 49.3  
Grasa (%): 25.2  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 177  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 314



\$9.14

PROTEÍNA  
4.7%

### “franja”

Alimento estilo queso fundido americano México 144 g  
Información al consumidor: **Completa.**  
Humedad (%): 59.1  
Grasa (%): 12.4  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 53  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 212



\$8.26

PROTEÍNA  
3.6%

### “BURR”

Imitación queso americano. Queso americano México 302 g  
Información al consumidor:  
**Presenta dos denominaciones: Queso Americano y la de Imitación Queso Americano.**  
Humedad (%): 51.7  
Grasa (%): 24.7  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 84  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 306



\$9.27

PROTEÍNA  
4.3%

### “RANCHERITA”

Preparación alimenticia tipo queso americano México 126 g  
Información al consumidor:  
**Completa**  
Humedad (%): 59.4  
Grasa (%): 19.7  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 46  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 248



\$6.68

PROTEÍNA  
1.3%

### “Le Castell”

Preparación alimenticia tipo Queso Americano México 1.8 kg  
Información al consumidor: **Tuvo producto que no cumple con el contenido neto declarado.**  
Humedad (%): 60.5  
Grasa (%): 17.7  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 48  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 234



\$3.36

PROTEÍNA  
1.3%

### “BIOLAC LÁCTEOS”

Estilo Queso Americano México 1.82 kg  
Información al consumidor:  
**Tuvo producto que no cumple con el contenido neto declarado. Presenta la palabra estilo más pequeño que la palabra queso.**  
Humedad (%): 53.5  
Grasa (%): 23.2  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 25  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 294



\$3.41

PROTEÍNA  
1.0%

### “GALLO DORADO”

Estilo Americano México 180 g  
Información al consumidor:  
**La normatividad indica que debe declararse mínimo de proteína y ostenta contenido máximo. Además, declara contener en tabla nutrimental 5.6% y tiene 0.8%.**  
Humedad (%): 64.5  
Grasa (%): 8.2  
Tipo de grasa: **Butírica**  
Calcio mg/100 g: 16  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 175



\$6.33

PROTEÍNA  
0.8%

### “Frankly”

Americano Imitación Queso tipo México 225 g  
Información al consumidor:  
**No presenta etiquetado frontal nutrimental. No indica contenido neto.**  
Humedad (%): 57.0  
Grasa (%): 21.4  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 27  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 271



\$6.89

PROTEÍNA  
0.8%

## Imitación tipo manchego o blanco

### “BURR”

Imitación queso tipo americano blanco. Imitación queso tipo manchego rebanado México / 144 g  
Información al consumidor:  
**Presenta dos denominaciones: Imitación queso tipo americano blanco. Imitación queso tipo manchego rebanado.**  
Humedad (%): 50.7  
Grasa (%): 24.0  
Tipo de grasa: **Vegetal**  
Calcio mg/100 g: 184  
Almidón: **Positivo**  
Contenido energético kcal/100 g: 300



\$7.64

PROTEÍNA  
6.7%

## CONCLUSIONES

• El 100% de los productos analizados cumplieron los requisitos de higiene establecidos en la norma, no presentaron microorganismos patógenos, como lo marca la NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

Se detectaron 3 marcas que se denominan queso y adicionan grasa vegetal; aun cuando declaran grasa vegetal en ingredientes, utilizan erróneamente la denominación. Estos productos se ostentan como quesos pero realmente no lo son. Nos referimos a los productos denominados “queso tipo americano”: **TEMAZCAL**, **Lagunero** y el denominado **Queso rebanado tipo americano blanco manchego PARMA Sabori**.

Las diferencias detectadas entre los quesos y sus imitaciones no sólo se vieron en sus ingredientes, sino hasta en proteínas, en que reflejaron reducciones importantes dependiendo de la marca; la proteína en quesos va de 13.8% a 18.6%, en las imitaciones de 0.8% a 13.7% y la mayoría de estas imitaciones (73%) está por debajo del 5.7%.

Encontramos, en todas las imitaciones con contenido de proteína menor a 10%, la presencia de almidones, así como en las marcas que utilizan indebidamente la denominación queso, como **TEMAZCAL** y **Lagunero**.

• Los contenidos de carbohidratos, cenizas, grasa saturada y sodio presentaron los siguientes intervalos en los diferentes productos:

Parámetro	Quesos procesados	Quesos procesados reducidos en grasa	Imitaciones de quesos procesados
Carbohidratos g/100 g	6.3 a 20.5	9.2 a 9.6	6.4 a 24.5
Sodio mg/ 100 g	651 a 1,141	730 a 1,059	460 a 985
Cenizas g/100 g	3.8 a 5.7	6.0 a 6.4	1.9 a 5.0
Grasa saturada g/100g	5.2 a 18.1	6.9 a 11.3	5.4 a 13.8

Se tiene la idea de que las grasas vegetales no contienen grasas saturadas y que éstas sólo están presentes en las grasas animales; los resultados de las grasas de los quesos y sus imitaciones muestran que dentro de la composición de la grasa butírica (de la leche) se tienen grasas saturadas y también la contienen algunos productos que presentan sólo grasa vegetal, debido al tipo de aceite utilizado (palma o coco).

Se detectaron productos que no informan correctamente el etiquetado frontal nutrimental, como son **TEMAZCAL** (Queso tipo Americano), **Lagunero** (Queso tipo Americano) y **Frankly** (Americano Imitación Queso tipo). Además, la marca **BURR** presenta dos denominaciones: “Imitación queso americano. Queso americano” e “Imitación queso tipo americano blanco. Imitación queso tipo manchego rebanado”.

• De los 26 productos analizados, 6 presentaron grasas trans:

Contenido de grasas trans g/100 g



Si bien a nivel nacional no existe recomendación máxima de grasas trans, internacionalmente un grupo de expertos sobre grasa y ácidos grasos en nutrición humana, de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), indicaron que la recomendación para la población media es de una ingesta de ácidos grasos trans menor a 1% de la energía total.<sup>(1)</sup>

(1) Dieta, Nutrición y Prevención de Enfermedades Crónicas. Informe de una Consulta Mixta de Expertos OMS/FAO, Ginebra, Organización Mundial de la Salud, 2003 (Serie de Informes Técnicos 916).

## RECOMENDACIONES

• Antes de adquirir el producto revisa que esté refrigerado, dentro de la fecha de caducidad y que la envoltura no presente daño.

• Respeta la cadena de frío. Estos productos deben ser adquiridos al final de la compra y mantenerlos a una temperatura no superior a los 8°C; colócalos preferentemente en la parte alta del refrigerador.

• Lee la etiqueta. Es fácil identificar que se trata de una imitación. ◀

### Normas de referencia para el estudio:

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
- NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-092-1970. Calidad para Quesos Procesados.

### Ficha técnica

Periodo del estudio:  
Del 27 de noviembre de 2017 al 15 de enero de 2018.  
Periodo de muestreo:  
Del 27 al 29 de noviembre de 2017.  
Marcas analizadas: 26  
Pruebas realizadas: 3,976

