

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: ADOBO AL PASTOR 2,1kg
CLAVE: WN.0409.5
PRESENTACIÓN: Botella de 2,1 kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Pasta hecha a base de chiles secos y especias, sin picor que le permite sazonar y marinar carnes, prepare deliciosa carne estilo al pastor.

INGREDIENTES: Agua, cebolla, pasta achiote, chiles secos, almidón modificado de maíz, ajo, sal yodada, vinagre (ácido acético 5%), color natural, especias, goma xantana, Sorbato de potasio y benzoato de sodio como conservadores y caramelo clase IV (colorante).

USO PREVISTO: Ideal para sazonar y elaborar carne de res, pollo o cerdo estilo al pastor.

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses en su envase cerrado.

MÉTODO DE PREPARACIÓN: 1. Agregar 2 litros de agua o consomé por cada 1 kg de adobo en una olla.
 2. Mezclar bien hasta incorporar el agua con la salsa. (3-5 min)
 3. Mezclar con la carne y dejar marinar por 8 horas.
 4. Freír la carne marinada hasta cocción.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Manténgase en un lugar fresco y seco (<35°C) lejos de la luz del sol, limpio y libre de plagas. Distribución en caja cerrada.

INSTRUCCIONES PARA SU MANEJO: Una vez abierto manténgase en refrigeración por no mas de 30 días.

RENDIMIENTO: Uso directo. El rendimiento depende de la aplicación, del proceso y del espesor final deseado.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

Contenido Energético por envase: 735 kcal

Por cada 100 g de Producto

Energía: 35 kcal (147 kJ)

Proteínas 1 g

Grasa total 1 g

Saturada 0 g

Trans 0 mg

Hidratos de carbono 7 g

Azúcares 1 g

Azúcares añadidos 1 g

Fibra dietética menos de 1 g

Sodio 1,300 mg

Producto	Agua o consomé	Producto Hidratado	Rendimiento
2,1 kg	4 l	6 l	120 porciones de 50 ml

ENVASE

ENVASE: 6 botellas de 2,1 kg
CAJA (L,H,A) 36 X 24 X 29 cm / cubicaje 0.025 m³
PESO BRUTO DE LA CAJA: 14,8 kg
CONFIGURACIÓN DE TARIMA: 13 cajas por cama, 4 camas por tarima, 52 cajas
TARIMA (L,H,A) 1.0 X 1.20 X 1.30/cubicaje 1.52 m³
PESO BRUTO POR TARIMA: 770 kg
UPC12/DUN14: 639413400239/10639413400236
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: Exceso de sodio



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C		Sensoriales		Microbiología	
Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación
pH	3.5 - 3.9	Aspecto	Molido, semilíquido	Mesófilos Aerobios	< 1,000 ufc/g
Sólidos solubles (°Bx)	9.0 - 13.0	Olor	A chiles secos y especias.	levaduras	< 20 ufc/g
Viscosidad (cm/30seg)	4.0 - 7.0			Hongos	< 20 ufc/g
Color	Rojo anaranjado oscuro	Sabor	A chiles secos, especias y salado.	Coliformes totales	< 10 ufc/g

GRUPO DE CONSUMO: Población en general.

CONSUMIDOR VULNERABLE No conocido.

BENEFICIOS

- Estandarización
- Excelente rendimiento
- Reduce tiempos de preparación
- Gran variedad de usos
- Ahorra hasta 30% en costos
- Cero mermas