

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: PASTA CHILE GUAJILLO 3 kg
CLAVE: WN.1206.5
PRESENTACIÓN: Bolsa de 3 kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Pasta a base de chiles secos, de picor medio que permiten hacer mezclas diferentes con el mismo producto.

INGREDIENTES: Agua, chile seco rojo, fibra de avena, sal yodada, vinagre (ácido acético 5%), color natural, sorbato de potasio y benzoato de sodio como conservadores, goma natural y ácido fosfórico.

USO PREVISTO: Estandarice y mejore el sabor de sus guisos sustituyendo los chiles secos por pasta de chile La Dueña. También funciona para adobar

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses en su envase cerrado.

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

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

Contenido Energético por Envase: 3,270 kcal
Por cada 101 g de Producto

Energía: 109 kcal (457kj)
Proteínas: 4 g
Grasa total: 4g
Saturadas: 0 g
Trans: 0 mg
Hidratos de Carbono: 20 g
Azúcares: 4 g
Azúcares añadidos: 0g
Fibra dietética: 5 g
Sodio: 400 mg

Uso	Producto	Agua o consomé	Producto Hidratado	Rendimiento
Guisos (1+2)	3 Kilogramos	6 Litros	9 Litros	180 porciones de 50 ml

ENVASE

ENVASE: Caja con 5 bolsas
CAJA (L,A,A): 39.5 X 24.5 X 21 cm /cubicaje 0.0203 m³
PESO BRUTO DE LA CAJA: 13,8 kg
CONFIGURACIÓN DE TARIMA: 12 cajas por cama, 5 camas por tarima, 60 cajas por tarima
TARIMA (L,A,A): 1.0 X 1.2 X 1.2 m / cubicaje 1.44m³
PESO BRUTO POR TARIMA: 950 kg
UPC12/DUN14: 639413401021/ 10639413401028
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA: Exceso de Sodio



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C		Sensoriales		Microbiología	
Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación
pH	4.15 - 4.25	Aspecto	Molida, semisólido	Mesófilos Aerobios	< 1,000 ufc/g
Sólidos solubles (°Bx)	10.0 - 13.0	Olor	Característico a chile guajillo.	Levaduras	< 20 ufc/g
Viscosidad (1:1; cm/30seg)	11.0 - 15.0	Sabor	Característico a chile guajillo.	Hongos	< 20 ufc/g
Color	Rojizo claro a rojizo oscuro			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