

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.																																						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Uso</th> <th>Producto</th> <th>Agua o consumé</th> <th>Producto Hidratado</th> <th>Rendimiento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Guisos (1+2)</td> <td>3 Kilogramos</td> <td>6 Litros</td> <td>9 Litros</td> <td>180 porciones de 50 ml</td> </tr> </tbody> </table>					Uso	Producto	Agua o consumé	Producto Hidratado	Rendimiento	Guisos (1+2)	3 Kilogramos	6 Litros	9 Litros	180 porciones de 50 ml																									
Uso	Producto	Agua o consumé	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																																							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Fisicoquímicas a 20°C</th> <th colspan="2">Sensoriales</th> <th>Microbiología</th> </tr> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> <th>Parámetro</th> <th>Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>4.15 - 4.25</td> <td>Aspecto</td> <td>Molida, semisólido</td> <td>Mesófilos Aerobios</td> <td>< 1,000 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles (°Bx)</td> <td>10.0 - 13.0</td> <td>Olor</td> <td>Característico a chile guajillo.</td> <td>Levaduras</td> <td>< 20 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Viscosidad (1:1; cm/30seg)</td> <td>11.0 - 15.0</td> <td>Sabor</td> <td>Característico a chile guajillo.</td> <td>Hongos</td> <td>< 20 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Rojizo claro a rojizo oscuro</td> <td></td> <td></td> <td>Coliformes totales</td> <td>< 10 ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>					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
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																																							
<ul style="list-style-type: none"> ► Estandarización ► Excelente rendimiento 		<ul style="list-style-type: none"> ► Reduce tiempos de preparación ► Gran variedad de usos 		<ul style="list-style-type: none"> ► Ahorra hasta 30% en costos ► Cero mermas 																																			