

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA PARA ALITAS 2,2 kg
CLAVE: WN.0702.5
PRESENTACIÓN: BOTELLA DE 2L



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Salsa con picor medio, con notas cítricas y especias.

INGREDIENTES: Agua, chiles rojos fermentados, aceite de soya, sal yodatada, fibra de avena, Vinagre (agua y ácido acético al 5%), goma Xantana, azúcar, almidón modificado de maíz, ácido cítrico, indica gum C, ajo en polvo, polisorbato 60, extracto de chile, color natural, ácido sórbico y sorbato de potasio como conservadores, sabor natural y EDTA como antioxidante.

USO PREVISTO: Para preparar alitas y nuggets de pollo.

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: 7,866 kcal

Por cada 100 g de Producto

Energía: 57 kcal (240 kJ)

Proteínas 1 g

Grasa total 5 g

Saturada 0 g

Trans 0 mg

Hidratos de Carbono 3 g

Azúcares 1 g

Azúcares añadidos 1 g

Fibra dietética 4 g

Sodio 1,900 mg

ENVASE

ENVASE: 6 botellas de 2,3 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: 639413400918/10639413400915
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA Exceso de sodio



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C

Parámetro	Especificación
pH	2.9 - 3.2
Sólidos solubles (°Bx)	12.0 - 15.0
Viscosidad (cm/30seg)	12.0 - 14.0
Color	Rojo anaranjado

Sensoriales

Parámetro	Especificación
Aspecto	Molido, semilíquido
Olor	Característico a chile y ácido
Sabor	Característico a chile y ácido

Microbiología

Parámetro	Especificación
Mesófilos Aerobios	< 1,000 ufc/g
Levaduras	< 20 ufc/g
Hongos	< 20 ufc/g
Coliformes totales	< 10 ufc/g

GRUPO DE CONSUMO: Población en general. Personas tolerantes al picante.

CONSUMIDOR VULNERABLE No conocido.

BENEFICIOS

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