

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA BARBECUE 2,3kg
CLAVE: WN.0407.5
PRESENTACIÓN: Botella de 2,3 kg



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Salsa para dar sabor a platillos a base de carne, perfecta para elaborar carne asada como costillitas y pollo.

INGREDIENTES: Agua, azúcar, concentrado de tomate (pasta de tomate, agua), almidón modificado, sal yodada, vinagre (agua, ac. Acético), saborizante natural, caramelo liquido, especias, goma xantana, aceite vegetal, color natural y benzoato de sodio como conservador.

USO PREVISTO: En carnes de puerco, res y pollo, además en la preparación de brochetas. **Asado a la Parrilla:** untar con una brocha salsa Barbecue La Dueña de 3 a 5 veces durante los últimos 15 minutos de cocinado. **Cocido:** Verter Salsa Barbecue La Dueña a la carne antes de cocinar u hornear.

VIDA DE ANAQUEL: 12 meses en su envase cerrado.

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL:

Contenido Energético por envase: 2,668 kcal
Por cada 100 g de Producto
Energía: 116 kcal (484 kJ)
 Proteínas 0,5 g
Grasa total 0 g
 Saturada 1 g
Trans 0 mg
 Hidratos de carbono 28 g
 Azúcares 2 g
Azúcares añadidos 26 g
 Fibra dietética 0 g
Sodio 842 mg

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. Rinde 45 porciones de 50g cada una.

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: 639413400304/ 10639413400304
INFORMACIÓN NUTRIMENTAL COMPLEMENTARIA Exceso de azúcares / Exceso de sodio



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C

Parámetro	Especificación
pH	3.3 - 3.7
Sólidos solubles (°Bx)	33.0 - 37.0
Viscosidad (cm/30seg)	4.5 - 7.5
Color	Café oscuro

Sensoriales

Parámetro	Especificación
Aspecto	Molido, semilíquido
Olor	Característico a ahumado y agridulce
Sabor	Característico a ahumado y agridulce

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.

CONSUMIDOR VULNERABLE No conocido.

BENEFICIOS

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