

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 plátanos 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 líquido, 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.

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 más 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

13 cajas por cama, 4 camas por tarima,

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

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