

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSAS CASERA ROJA 30g
CLAVE: WN.0136.5
PRESENTACIÓN: Porcionado de 30 gramos



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN: Salsa con picor moderado. Elaborada a base de tomates rojos, chiles jalapeños toreados y chiles secos. Receta tradicional en los platillos mexicanos.

INGREDIENTES: Agua, tomate rojo, cebolla, chile jalapeño, sal yodada, almidón modificado, chiles secos, ajo, ácido cítrico, ácido málico, goma xantana, benzoato de sodio como conservador, y cloruro de calcio.

USO PREVISTO: Salsa para elaborar guisos mexicanos con carne de res, puerco o pollo. Salsa para consumo directo diluyendo.

VIDA DE ANAQUEL: 8 meses en su envase cerrado.

PREPARACIÓN: Uso directo

ALMACENAMIENTO Y TRASPORTE: 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:

Por cada 100 g de Producto

Energía:	26 Kcal (109 KJ)
Proteínas	1 g
Grasa total	0.5 g
de la cual saturada	0 g
Carbohidratos	5 g
de la cual azúcares	1 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	931 mg

Nota: El producto terminado puede presentar variaciones en color y/o picor debido a que este se procesa con ingredientes frescos, los cuales pueden variar sus características fisicoquímicas dependiendo de la época del año y/o origen.

ENVASE

ENVASE: 165 porcionados de 30g
CAJA (L,H,A) 36 X 24 X 29 cm / cubicaje 0.025 m³
PESO BRUTO DE LA CAJA: 4.8 Kg.
CONFIGURACIÓN DE TARIMA: 18 cajas por cama, 7 camas por tarima, 126 cajas
TARIMA (L,H,A) 1.0 X 1.20 X 1.30/cubicaje 1.52 m³
PESO BRUTO POR TARIMA: 770 Kg.



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C

Parámetro	Especificación
pH	3.9 - 4.4
Sólidos solubles (°Bx)	5.0 - 8.0
Viscosidad	7.0 - 9.0
Color	Rojo oscuro a Café rojizo

Sensoriales

Parámetro	Especificación
Aspecto	Molido, semisólido
Olor	Característico a tomate verde y chiles secos
Sabor	Característico a tomate verde y chiles secos

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

FICHA TÉCNICA

NOMBRE DEL PRODUCTO: Salsa Casera Verde 30g
CLAVE: WN.0136.5
PRESENTACIÓN: Porcionado de 30 gramos



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN:	Salsa concentrada de picor moderado, elaborada con chiles jalapeños toreados, que brindan un sabor asado.	INFORMACIÓN NUTRIMENTAL: Por cada 100 g de Producto
INGREDIENTES:	Agua, pulpa de tomate, cebolla, chile jalapeño, sal yodada, almidón modificado, cilantro, benzoato de sodio como conservador, goma xantana, ácido cítrico, extracto de chile, ácido ascórbico y BHA-BHT como antioxidante.	Energía: 19 Kcal (81 KJ) Proteínas: menos de 1 g Grasa total: 0 g
USO PREVISTO:	Salsa para elaborar guisos mexicanos con carne de res, puerco o pollo. Salsa para consumo directo diluyendo.	de la cual saturada: 0 g Carbohidratos: 4 g
VIDA DE ANAQUEL:	8 meses en su envase cerrado.	de la cual azúcares: 1 g
PREPARACIÓN:	Uso directo	Fibra dietética: 1 g Sodio: 1 g
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:	El rendimiento depende de la aplicación, del proceso y del espesor final deseado.	

Nota: El producto terminado puede presentar variaciones en color y/o picor debido a que este se procesa con ingredientes frescos, los cuales pueden variar sus características fisicoquímicas dependiendo de la época del año y/o origen.

ENVASE

ENVASE: 165 porcionados de 30g
CAJA (L,H,A): 36 X 24 X 29 cm / cubicaje 0.025 m³
PESO BRUTO DE LA CAJA: 4.8 Kg.
CONFIGURACIÓN DE TARIMA: 18 cajas por cama, 7 camas por tarima, 126 cajas
TARIMA (L,H,A): 1.0 X 1.20 X 1.30/cubicaje 1.52 m³
PESO BRUTO POR TARIMA: 770 Kg.



ESPECIFICACIONES

Fisicoquímicas a 20°C		Sensoriales		Microbiología	
Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación	Parámetro	Especificación
pH	3.4 - 4.0	Aspecto	Molido, semisólido	Mesófilos Aerobios	< 1,000 ufc/g
Sólidos solubles (°Bx)	6.0 - 8.0	Olor	Característico al tomate verde y chile jalapeño asado	Levaduras	< 20 ufc/g
Viscosidad	9.0 - 12.0	Sabor	Característico al tomate verde y chile jalapeño asado	Hongos	< 20 ufc/g
Color	Verde a verde oscuro con tonos tatemados			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