



FICHA TÉCNICA



HAMBURGUESERA

www.akupara.mx

Fecha: 27 junio 2022

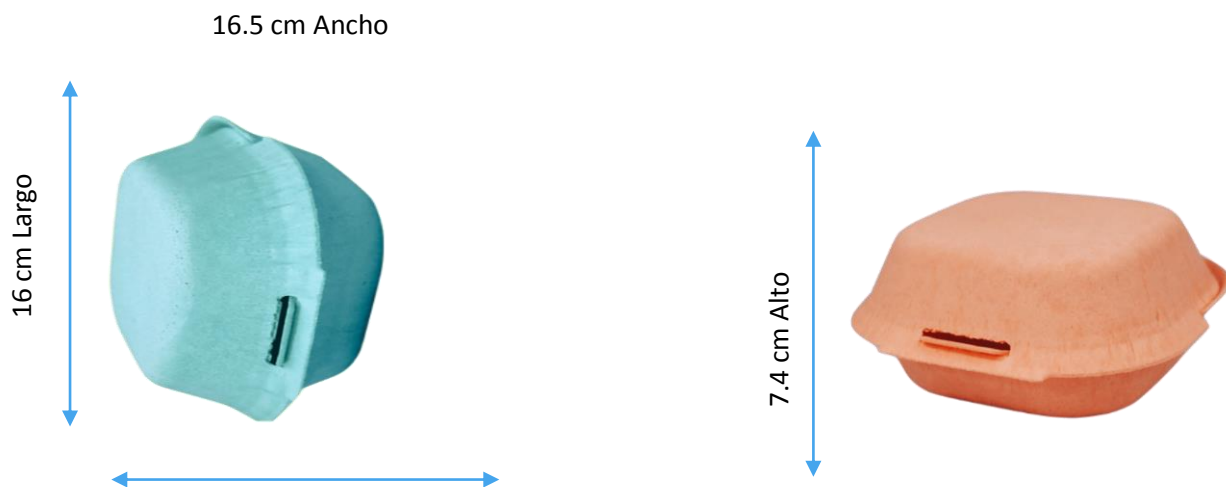
Revisión No. 3

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Almidón de papa, almidón de tapioca, bióxido de titanio, monoglicéridos, fibra de bambú, resina, glicéridos, estabilizantes y color.
APLICACIONES:	Hamburguesas, carne asada, ensaladas, tacos, etc (alimentos secos y/o con poca humedad)
CONSUMO PREFERENTE:	6 meses en empaque cerrado, lugar seco y libre de polvo.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES

TEXTURA	Dura, flexible y rugosa
ESPESOR	2-3 mm
PESO PROMEDIO	100 g
CAPACIDAD	15 onzas
PAQUETE	20 piezas
CAJA	40 hamburgueseras





FICHA TÉCNICA



HAMBURGUESERA

www.akupara.mx

Fecha: 27 junio 2022

Revisión No. 3

3. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- Almacenar en un lugar seco, mantener la bolsa cerrada, libre de polvo, a una temperatura no mayor a 40° C.
- Mantener en un lugar seguro para evitar caídas y rupturas del producto.

4. RECOMENDACIÓN DE USO

- Una vez abierta la bolsa que contiene la hamburguesera es importante mantenerla cerrada y almacenarla
- No soporta líquidos
- Debe refrigerarse una vez colocado el alimento.
- Puede hornearse por 1 minuto en microondas con alimento.
- Producto 100% compostable (en menos 90 días se degrada).
- El producto se empieza a deshacer colocándolo en agua (aproximadamente en 30 días).
- No recomendable para alimentos con alta humedad o líquidos, ya que el producto se ablanda y puede perder su forma y/o romperse.
- Recomendaciones de tiempo aproximado que soporta el producto con diferentes alimentos a 40 °C aprox.

Tipo de alimento	Resistencia de hamburguesera
Secos y calientes (hamburguesa, papas, tacos dorados, omelet, pizza, etc)	La hamburguesera mantiene su forma en todo momento, no presenta deformaciones o problemas.
Alimentos húmedos y calientes (pollo, arroz, verduras, pastas, fruta, etc)	La hamburguesera mantiene su forma hasta por 3 horas.
Alimentos como chilquiles, enchiladas, pollo con mole, etc.	La hamburguesera mantiene su forma hasta por 2 horas.

5. EMPAQUE

- Bolsa con barrera de humedad

6. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

- Paquetes dentro de cajas, asegurando que el producto no tenga movimiento con la manipulación.
- Cajas perfectamente selladas
- El transporte donde se distribuye debe estar libre de fauna nociva o plagas.