



FICHA TÉCNICA



CANASTA CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

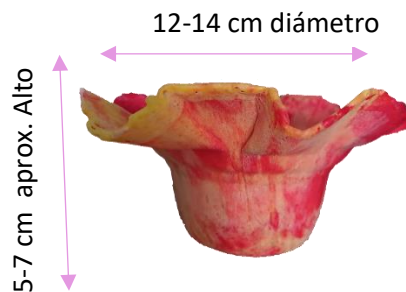
Revisión No. 4

1. GENERALIDADES

| | |
|----------------------------|---|
| COMPOSICIÓN: | Almidón de maíz, fibra, estabilizante, emulsificantes, sal, ácido cítrico, glicéridos, sabor, color, chile, dióxido de titanio y polisorbato. |
| APLICACIONES: | Helado, nieve, botana y confitería. |
| CONSUMO PREFERENTE: | 6 meses en empaque cerrado, lugar seco y libre de polvo. |

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| PARÁMETRO | ESPECIFICACIÓN |
|-----------------------|--|
| DIÁMETRO: | 12-14 cm |
| ALTO: | 5-7 cm |
| ESPESOR: | 1.8-2.3 mm |
| PESO PROMEDIO: | 35-45 g |
| CAJA: | 100 piezas (20 paquetes de 5 pzas c/u) |



3. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Muy Suave

Muy Crujiente



FICHA TÉCNICA



CANASTA CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 4

Presentación

Sabores

Colores

Chamoy

Chamoy-Mango

Rojo-Amarillo

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

| PARÁMETRO | ESPECIFICACIÓN |
|--------------------|----------------|
| Cuenta estándar | <1000 UFC/g |
| Coliformes totales | <500 UFC/g |
| Hongos y levaduras | <10 UFC/g |

5. 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.
- Una vez abierta la bolsa que contiene los conos es importante mantenerla cerrada y almacenarla.

6. RECOMENDACIÓN DE USO

- Para helados, nieves, botanas y confitería.

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto, de acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

| | (g) |
|-----------------------------|-------|
| PROTEÍNA | 0.94 |
| CARBOHIDRATOS | 85.93 |
| FIBRA | 0.07 |
| AZÚCARES | 6.53 |
| GRASA TOTAL | 1.49 |
| GRASA SATURADA | 0.00 |
| GRASA MONOINSATURADA | 0.00 |
| GRASA POLIINSATURADA | 0.00 |
| COLESTEROL | 0.00 |
| SODIO (mg) | 1121 |
| POTASIO (mg) | 5.87 |
| CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal) | 361 |

8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS



FICHA TÉCNICA



CANASTA CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 4

De acuerdo con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010:

| ALÉRGENO | PRESENCIA |
|--|-----------|
| Gluten ^{1,4} | NO |
| Crustáceos | NO |
| Huevo | NO |
| Pescados | NO |
| Cacahuete | NO |
| Soya y sus derivados ² | NO |
| Leche y productos lácteos ³ | NO |
| Nueces de árboles y sus derivados | NO |
| Sulfitos ⁵ | NO |

¹ Cereales que contengan gluten (trigo, cebada, centeno, avena espelta o sus variedades híbridas y productos derivados).

² Excepto el aceite de soya.

³ Derivados, incluida la lactosa.

⁴ Se considera exento de gluten si su contenido es menor o igual a 20 mg/kg, de acuerdo con el CODEX Standard 118-1979.

⁵ Expresados como SO₂, en concentraciones de 10 mg/kg o mayores.

9. EMPAQUE

- Bolsa con barrera de humedad

10. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

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