



FICHA TÉCNICA



PLATOS KREPEROS

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

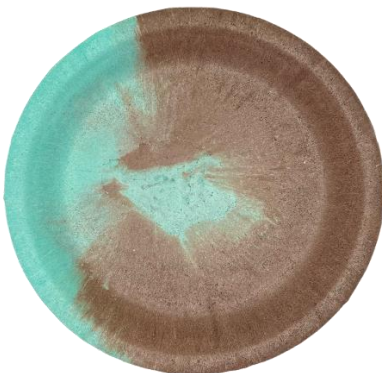
Revisión No. 2

1. GENERALIDADES

COMPOSICIÓN:	Almidón de maíz, azúcar, silicato de magnesio, glicéridos, estabilizantes, color, sabor, decoración y bióxido de titanio.
APLICACIONES:	Crepas y postres.
CONSUMO PREFERENTE:	6 meses en empaque cerrado, lugar seco y libre de polvo.

2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
DIÁMETRO:	21.5 cm
ESPESOR:	2.0-3.0 mm
PESO PROMEDIO:	50-60 g
PAQUETE:	5 pzas
CAJA:	100 pzas (20 paquetes de 5 pzas c/u)
CAJA:	100 pzas (10 paquetes de 10 pzas c/u)



21.5 cm diámetro



FICHA TÉCNICA



PLATOS KREPEROS

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 2

Presentación	Sabores	Colores
Chocolate	Chocolate- Vainilla	Café-Turquesa
Fresa	Fresa-Vainilla	Rosa- Amarillo
Blueberry	Mora- Chicle	Morado-Turquesa

3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

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

4. 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.

5. RECOMENDACIÓN DE USO

- Para crepas y postres.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

	(g)
PROTEÍNA	4.43
CARBOHIDRATOS	87.37
FIBRA	3.20
AZÚCARES	27.27
GRASA TOTAL	2.13
GRASA SATURADA	0.45
GRASA MONOINSATURADA	0
GRASA POLIINSATURADA	0
COLESTEROL	0
SODIO (mg)	0.67



FICHA TÉCNICA



PLATOS KREPEROS

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 2

POTASIO (mg)	0.59
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	386

7. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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.

8. 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.