



## FICHA TÉCNICA



### VASOS COMESTIBLES CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

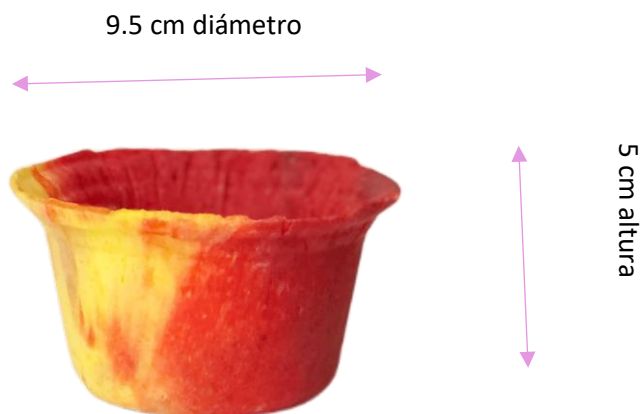
Revisión No. 2

#### 1. GENERALIDADES

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

#### 2. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
DIÁMETRO	9.5 cm
ESPESOR	1.5-2.0 mm
PESO PROMEDIO	200 g
CAJA	100 piezas (20 paquetes de 5 pzas c/u)
CAPACIDAD DEL VASO	4 onzas



Capacidad 4 oz



## FICHA TÉCNICA



### VASOS COMESTIBLES CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 2

#### Presentación

Chamoy

#### Sabores

Mango-chamoy

#### Colores

Amarillo-rojo

### 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 vasos es importante mantenerla cerrada y almacenarla.

### 5. RECOMENDACIÓN DE USO

- Para helados, nieves, botanas y confitería.
- Producto 100% compostable (en menos 90 días se degrada).
- El producto se empieza a deshacer colocándolo en agua (aproximadamente en 30 días).

### 6. 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
GRASA MONOINSATURADA	0
GRASA POLIINSATURADA	0
COLESTEROL	0



## FICHA TÉCNICA



### VASOS COMESTIBLES CHAMOY

www.akupara.mx

Fecha: 29 agosto 2022

Revisión No. 2

SODIO (mg)	1121
POTASIO (mg)	5.87
CONTENIDO ENERGÉTICO (Kcal)	361

### 7. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

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

ALÉRGENO	PRESENCIA
Gluten <sup>1,4</sup>	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescados	NO
Cacahuete	NO
Soya y sus derivados <sup>2</sup>	NO
Leche y productos lácteos <sup>3</sup>	NO
Nueces de árboles y sus derivados	NO
Sulfitos <sup>5</sup>	NO

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

<sup>2</sup> Excepto el aceite de soya.

<sup>3</sup> Derivados, incluida la lactosa.

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

<sup>5</sup> Expresados como SO<sub>2</sub>, en concentraciones de 10 mg/kg o mayores.

### 8. EMPAQUE

- Bolsa con barrera de humedad

### 9. 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.