

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	1 de 6

## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

**SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL**

## 2. DESCRIPCIÓN

Mezcla de harinas condimentadas para reestructurar.

## 3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

### Denominación genérica:

Mezcla de harinas condimentadas para reestructurar.

### Sabores\*:

- NA

### Presentaciones:

- 1 kg
- 8 kg

### Elaborado por:

INDEVA INDUSTRIES  
18 MARZO 309, NUEVA VALLADOLID  
CP. 58190, MORELIA, MICHOACÁN

### Distribuido por:

MANGO BUSINESS CENTER  
18 MARZO 309, NUEVA VALLADOLID  
CP. 58190, MORELIA, MICHOACÁN

## 4. INGREDIENTES

Harina de trigo (GLUTEN), almidón de maíz, sal yodada, azúcares añadidos (azúcar), ajo deshidratado, glutamato monosódico, cebolla deshidratada, propionato de calcio y bicarbonato de sodio.

## 5. INSTRUCCIONES DE USO

1. Mezclar 60 g con 60 ml de agua, ó 60 g con 120 ml de agua, dependiendo de la consistencia deseada. El agua puede sustituirse por agua mineral, cerveza, vino blanco o leche.
2. Cubrir la pieza de alimento con batter reestructurado.
3. Sobre un plato extendido colocar el Empanizador a utilizar y presionar el alimento para obtener una mejor adherencia.
4. freír hasta dorar.

## 5. USO PREVISTO Y RECOMENDACIONES

Consumidor potencial: De 3 años en adelante

Grupo vulnerable: No apto para diabéticos, no apto para personas alérgicas a gluten.

Aplicaciones: Se utiliza para rebozar antes de recubrir con un empanizador. Utilizar como aglutinante.

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	2 de 6

## 7. ESPECIFICACIONES

### 7.1. Sensoriales

**COLOR:** Característico, blanco.  
**OLOR:** Condimentado.  
**SABOR:** Condimentado.  
**ASPECTO:** Harinoso.  
**CONSISTENCIA:** Característica.

### 7.2. Fisicoquímicas

PARÁMETRO	RANGO DE TOLERANCIA	MÉTODO DE REFERENCIA
Humedad	Máx. 15 %	NOM-247-SSA1-2008
pH	6.0 a 8.0	NA
Cenizas	Máx. 5.0 %	NA
Proteínas	Min. 5.0 %	NA
Fibra cruda	Máx. 5.0 %	NA
Extracto etéreo	Min. 15.0 %	NA
Plomo (Pb)	Máx. 0.5 mg/kg	NOM-247-SSA1-2008
Cadmio (Cd)	Máx. 0.1 mg/kg	NOM-247-SSA1-2008

### 7.3. Microbiológicas

PARÁMETRO	RANGO DE TOLERANCIA	MÉTODO DE REFERENCIA
Mesofílicos aerobios	Máx. 10 000 UFC/g	NOM-247-SSA1-2008
Hongos	Máx. 300 UFC/g	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales	Máx. 30 UFC/g	NOM-247-SSA1-2008
Staphylococcus aureus	Máx. 100 UFC/g	NOM-247-SSA1-2008
Salmonella spp en 25 g	Negativo	NOM-247-SSA1-2008

### 7.4. Contaminantes

PARÁMETRO	RANGO DE TOLERANCIA	MÉTODO DE REFERENCIA
Aflatoxinas	20 µg/kg	NOM-247-SSA1-2008
Materia extraña	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.	NOM-247-SSA1-2008

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	3 de 6

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1. Batter 1 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 16	
	Por 100 g
Contenido energético	300 kcal (1280 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	68 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	2050 mg
Contenido energético por envase	3000 kcal (12750 kJ)

8.2. Batter 8 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 133	
	Por 100 g
Contenido energético	300 kcal (1280 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	0 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	68 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	2050 mg
Contenido energético por envase	24000 kcal (102000 kJ)

Sellos que aplican (NOM-051-SCFI/SSAI-2010): Exceso calorías, Exceso sodio.

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	4 de 6

## 9. ALÉRGENOS Y SENSITIVOS

NOMBRE	PRESENTE EN EL PRODUCTO	PRESENTE EN LA MISMA LINEA DE PRODUCCIÓN (TRAZAS)	PRESENTE EN PLANTA (NO EN EL PRODUCTO)
Cacahuates			X
Nueces (almendras, avellanas, piñón, castañas, pistaches, macadamias, etc.)			X
Huevo y sus derivados			X
Leche y sus derivados		X	X
Pescados			
Mariscos crustáceos			
Soya y sus derivados		X	X
Gluten (trigo, cebada, avena, etc.)	X	X	
Sulfitos			
Chocolate		X	X
Ajonjolí		X	X
Apio			X
Amarillo 5 (tartrazina)			
Glutamato monosódico	X		X
BHT			
TBHQ			
Levaduras	X	X	
Maíz o derivados de maíz			X
Conservadores	X	X	

## 10. EMPAQUE

### PRESENTACIÓN 1 kg

#### Empaque primario:

- Bolsa de polipropileno (20 x 32 cm)
- 1 kg por bolsa.
- Código de barras: 7503022XXXXXX

#### Empaque secundario/display:

- NA

#### Empaque terciario/máster:

- Caja de cartón corrugado (35.5 x 29.5 x 28.2 cm)
- 12 unidades por caja máster
- Código de barras: NA

### PRESENTACIÓN 8 kg

#### Empaque primario:

- Bolsa de polipropileno (50 x 70 cm)
- 8 kg por bolsa.
- Código de barras: NA

#### Empaque secundario/display:

- NA

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® BATTER LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	5 de 6

**Empaque terciario/máster:**

- Caja de cartón corrugado (32.4 x 20.5 x 29.2 cm)
- 1 unidad por caja máster
- Código de barras: 7503022XXXXXX

## 11. ACONDICIONAMIENTO ANTES DE SU USO

No consumir si el empaque primario se encuentra dañado.

## 12. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

**Recomendación de estiva:**

PRESENTACIONES DE 1 kg y 8 kg: Se recomienda un máximo de 3 camas, con 12 masters por cama.

Se recomienda almacenar el producto con envoltura bien cerrada, en un lugar fresco y seco, a una temperatura menor a 35°C. Libre de polvo, protegido de la intemperie y sin exposición directa a la radiación solar.

### PRESENTACIÓN 1 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022XXXXXX	Por unidad	1	20 x 4 x 32 cm	1 kg
NA	Por máster	12	35.5 x 29.5 x 28.2 cm	12.7 kg
NA	Por tarima Máster(s)/cama: 12 Cama(s)/tarima: 3	432	1.2 x 1.05 x 1.305 m	482.2 kg

### PRESENTACIÓN 8 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022XXXXXX	Por unidad	1	20 x 4 x 32 cm	8.025 kg
NA	Por máster	1	32.4 x 20.5 x 29.2 cm	8.725 kg
NA	Por tarima Máster(s)/cama: 12 Cama(s)/tarima: 3	36	1.2 x 1.05 x 1.305 m	339.1 kg

## 13. VIDA DE ANAQUEL

Seis meses a partir de su fecha de elaboración, en envase cerrado y bajo las condiciones de almacenamiento especificadas.

Vida secundaria: una vez abierto mantener en temperatura ambiente. Producto higroscópico, en el empaque original el producto puede soportar 15 días.

## CONTROL DE CAMBIOS

No. DE REVISION	FECHA	MOTIVO
00	Julio 2023	Creación

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-41
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SABOR MIO® BATTER</b> <b>LINEA INSTITUCIONAL</b>	PÁGINA	6 de 6

Elaboró	Revisó	Revisó	Autorizó
<u>TSU. Paola Janette Lemus Cisneros</u>  Auxiliar de Innovación y Desarrollo	<u>M. en C. Beatriz Alejandra Rodríguez Rodríguez</u>  Coordinación de Innovación y Desarrollo	<u>Ing. Karina Rivera Loza</u>  Coordinación de Calidad e Inocuidad	<u>Ing. Sergio Julián Díaz Cid</u>  Dirección General