

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 1 de 7 |

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

SABOR MÍO® EMPANIZADOR

2. DESCRIPCIÓN

Producto que resulta de hornear una masa elaborada con harina, azúcar, sal y levadura; que es posteriormente tostado, granulado y mezclado con hojuela de maíz granulada y condimentos.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación genérica:

Pan y hojuela de maíz granulados y condimentados.

Gramaje:

170 g de producto

Sabores*:

- Finas Hierbas
- BBQ Barbecue
- Tocino
- Crujipollo
- Gourmet selección de semillas
- Tres quesos

Presentaciones:

- 170 g

Elaborado por:

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

Distribuido por:

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

4. INGREDIENTES

4.1. Finas hierbas

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (granos de maíz, azúcar, sal yodada, extracto de malta de cebada, amarillo 5 (**TARTRAZINA**), amarillo 6), fécula de maíz, sazónador de carnes, romero deshidratado, cebolla deshidratada, ajo deshidratado, sal yodada, albahaca deshidratada, tomillo deshidratado, mejorana deshidratada, propionato de calcio.

4.2. BBQ Barbecue

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (granos de maíz, azúcar, sal yodada, extracto de malta de cebada, amarillo 5 (**TARTRAZINA**), amarillo 6), fécula de maíz, condimento sabor humo (ejotes ahumados), sazónador de carnes, cebolla deshidratada, sal yodada, propionato de calcio.

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 2 de 7 |

4.3. Tocino

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (maíz, azúcares añadidos (azúcar, extracto de malta y jarabe de maíz alto en fructuosa), sal yodada, zinc, hierro, vitaminas B3, B5, B6, B2, B1, A, B12, amarillo 5 (**TARTRAZINA**)), fécula de maíz, cebolla deshidratada, saborizante artificial, condimento, sal yodada, propionato de calcio.

4.4. Crujipollo

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (maíz, azúcares añadidos (azúcar, extracto de malta y jarabe de maíz alto en fructuosa), sal yodada, zinc, hierro, vitaminas B3, B5, B6, B2, B1, A, B12, amarillo 5 (**TARTRAZINA**)), fécula de maíz, grasa de pollo, proteína vegetal, especias y hierbas, inosinato de sodio, guanilato de sodio, amarillo 6, amarillo 5 (**TARTRAZINA**), ajonjolí, ajo deshidratado, cebolla deshidratada, sazónador de carnes, sal yodada, propionato de calcio.

4.5. Gourmet selección de semillas

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (maíz, azúcares añadidos (azúcar, extracto de malta y jarabe de maíz alto en fructuosa), sal yodada, zinc, hierro, vitaminas B3, B5, B6, B2, B1, A, B12, amarillo 5 (**TARTRAZINA**)), fécula de maíz, amaranto, cebolla deshidratada, quinoa, chía, ajo deshidratado, sazónador (**TARTRAZINA**), comino en polvo, sal yodada, propionato de calcio.

4.6. Tres quesos

Pan Molido (Harina de trigo (**GLUTEN**), levadura y sal), hojuela de maíz (maíz, azúcares añadidos (azúcar, extracto de malta y jarabe de maíz alto en fructuosa), sal yodada, zinc, hierro, vitaminas B3, B5, B6, B2, B1, A, B12, amarillo 5 (**TARTRAZINA**)), sazónadores (maltodextrina, sal, glutamato monosódico, proteína vegetal, leche en polvo, suero de leche, saborizantes artificiales y colorantes artificiales), fécula de maíz, cebolla deshidratada, ajo deshidratado, sal yodada, propionato de calcio.

5. INSTRUCCIONES DE USO

1. Cubrir la pieza de alimento con huevo.
2. Sobre un plato extendido colocar el Empanizador Sabor mío® y presionar el alimento para obtener una mejor adherencia.
3. Freír hasta dorar.

6. USO PREVISTO Y RECOMENDACIONES

Consumidor potencial: De 3 años en adelante
Grupo vulnerable: No apto para personas alérgicas al gluten.

7. ESPECIFICACIONES

7.1. Sensoriales

COLOR: Característico.

OLOR: Condimentado*, tostado, salado. No debe presentar olores extraños.

SABOR: Salado, condimentado*.

ASPECTO: Granulado, harinoso.

CONSISTENCIA: Característica.

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 3 de 7 |

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 |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | Máx. 100 UFC/g | NOM-247-SSA1-2008 |
| <i>Salmonella spp</i> 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 |

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1. Finas Hierbas

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|---------------------------------|--------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g | |
| Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 330 kcal (1390 kJ) |
| Proteínas | 8 g |
| Grasas totales | 2 g |
| Grasas saturadas | 1 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 71 g |
| Azúcares | 6 g |
| Azúcares añadidos | 6 g |
| Fibra dietética | 3 g |
| Sodio | 1990 mg |
| Contenido energético por envase | 560 kcal (2360 kJ) |

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 4 de 7 |

8.2. BBQ Barbecue

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|---------------------------------|--------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g | |
| Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 320 kcal (1350 kJ) |
| Proteínas | 6 g |
| Grasas totales | 0 g |
| Grasas saturadas | 0 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 75 g |
| Azúcares | 8 g |
| Azúcares añadidos | 8 g |
| Fibra dietética | 3 g |
| Sodio | 1850 mg |
| Contenido energético por envase | 550 kcal (2300 kJ) |

8.3. Tocino

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|---------------------------------|--------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g | |
| Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 240 kcal (1350 kJ) |
| Proteínas | 15 g |
| Grasas totales | 4 g |
| Grasas saturadas | 1 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 43 g |
| Azúcares | 3 g |
| Azúcares añadidos | 2 g |
| Fibra dietética | 1 g |
| Sodio | 2510 mg |
| Contenido energético por envase | 550 kcal (2300 kJ) |

8.4. Crujipollo

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|---------------------------------|--------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g | |
| Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 270 kcal (1350 kJ) |
| Proteínas | 14 g |
| Grasas totales | 6 g |
| Grasas saturadas | 1 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 46 g |
| Azúcares | 4 g |
| Azúcares añadidos | 3 g |
| Fibra dietética | 2 g |
| Sodio | 700 mg |
| Contenido energético por envase | 550 kcal (2300 kJ) |

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 5 de 7 |

8.5. Gourmet selección de semillas

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|--|---------------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 300 kcal (1260 kJ) |
| Proteínas | 15 g |
| Grasas totales | 5 g |
| Grasas saturadas | 1 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 50 g |
| Azúcares | 4 g |
| Azúcares añadidos | 3 g |
| Fibra dietética | 3 g |
| Sodio | 980 mg |
| Contenido energético por envase | 510 kcal (2130 kJ) |

8.6. Tres quesos

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | |
|--|---------------------------|
| Tamaño de la Porción: 100 g Porciones por envase: 1.7 | |
| | Por 100 g |
| Contenido energético | 290 kcal (1210 kJ) |
| Proteínas | 14 g |
| Grasas totales | 3.5 g |
| Grasas saturadas | 1 g |
| Grasas trans | 0 mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 51 g |
| Azúcares | 4 g |
| Azúcares añadidos | 3 g |
| Fibra dietética | 1 g |
| Sodio | 2590 mg |
| Contenido energético por envase | 490 kcal (2060 kJ) |

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

| | | | |
|---|---|------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 6 de 7 |

9. ALÉRGENOS Y SENSITIVOS

| NOMBRE | PRESENTE EN EL PRODUCTO | PRESENTE EN PLANTA |
|---|-------------------------|--------------------|
| Cacahuates | | X |
| Nueces (almendras, avellanas, piñón, castañas, pistaches, macadamias, etc.) | | X |
| Huevo y sus derivados | | X |
| Leche y sus derivados | | |
| Pescados | | |
| Mariscos crustáceos | | |
| Soya y sus derivados | | X |
| Gluten (trigo, cebada, avena, etc.) | X | |
| Sulfitos | | |
| Chocolate | | X |
| Apio | | X |
| Amarillo 5 (tartrazina) | X | |
| Glutamato monosódico | X | |
| BHT | | |
| TBHQ | | |
| Levaduras | X | |
| Maíz o derivados de maíz | X | |
| Conservadores | X | |

10. EMPAQUE

Empaque primario:

- Bolsa de polipropileno (12 x 23 cm)
- 170 g por bolsa.
- Código de barras:

| SABOR | CÓDIGO DE BARRAS |
|-------------------------------|------------------|
| Finas Hierbas | 7503022493292 |
| BBQ Barbecue | 7503022493308 |
| Tocino | 7503022493315 |
| Crujipollo | 7503022493483 |
| Gourmet selección de semillas | 7503022493537 |
| Tres quesos | 7503022493544 |

Empaque secundario:

- NA

Empaque terciario/máster:

- Caja de cartón corrugado (34.8 x 30.8 x 38.5 cm)
- 80 unidades por caja máster
- Código de barras: NA

11. ACONDICIONAMIENTO ANTES DE SU USO

No consumir si el empaque primario se encuentra dañado.

12. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Recomendación de estiba: Se recomienda un máximo de 3 camas, con 12 masters por cama.

| | | | |
|---|---|-------------------------|--------------|
|  | INDEVA INDUSTRIES | CÓDIGO | ID-DOC-FT-06 |
| | | FECHA DE EMISIÓN | OCTUBRE 2022 |
| | INNOVACIÓN Y DESARROLLO | REVISIÓN | 00 |
| | FICHA TÉCNICA SABOR MÍO® EMPANIZADOR | PÁGINA | 7 de 7 |

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.

| TABLA DE MEDIDAS | | | | |
|--|---|--------|----------------------------------|----------|
| Código de barras | Producto | Piezas | Tamaño (Largo x Ancho x Alto) | Peso |
| 7503022493292 7503022493308 7503022493315 7503022493483 7503022493537 7503022493544 | Por unidad | 1 | 12 x 4 x 23 cm | 170 g |
| NA | Por máster | 80 | 34.8 x 30.8 x 38.5 cm | 14.3 kg |
| NA | Por tarima Máster(s)/cama: 12 Cama(s)/tarima: 3 | 4320 | 1.2 x 1.05 x 1.305 m | 539.8 kg |

13. VIDA DE ANAQUEL

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

CONTROL DE CAMBIOS

| No. DE REVISION | FECHA | MOTIVO |
|-----------------|--------------|----------|
| 00 | Octubre 2022 | Creación |

| Elaboró | Revisó | Autorizó |
|--|---|---|
| <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 |