

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	1 de 7

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL

2. DESCRIPCIÓN

Producto obtenido a partir de granos de maíz descascarados y desgerminados que han sido sometidos a procesos de cocción, secado, laminado (extruido), horneado y molido.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación genérica:

Hojuela de maíz molida

Sabores*:

- NA

Presentaciones:

- 175 g
- 1 kg
- 8 kg
- 20 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

4.1. Empanizador Libre de Gluten

Harina de maíz, azúcares añadidos (azúcar, extracto de malta), sal yodada, caramelo clase IV, sulfato de zinc, ortofosfato férrico, amarillo 5 (TARTRAZINA), amarillo 6 y vitaminas B3, B5, B6, B2, B1, A, B9 y B12.

5. INSTRUCCIONES DE USO

1. Cubrir la pieza de alimento con leche o huevo.
2. Sobre un plato extendido colocar el Empanizador Sabor Mio® 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 diabéticos.

Aplicaciones: Se utiliza para rebozar, con un resultado crujiente. Para rebozar y freír. Utilizar como aglutinante.

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	2 de 7

7. ESPECIFICACIONES

7.1. Sensoriales

COLOR: Característico

OLOR: Tostado.

SABOR: Tostado.

ASPECTO: Molido.

CONSISTENCIA: Característica, crujiente.

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

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1. Empanizador Libre de Gluten 175 g

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	3 de 7

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g Porciones por envase: 1.75	
	Por 100 g
Contenido energético	390 kcal (1640 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	87 g
Azúcares	7 g
Azúcares añadidos	7 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	830 mg
Contenido energético por envase	670 kcal (2860 kJ)

8.2. Empanizador Libre de Gluten 1 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g Porciones por envase: 10	
	Por 100 g
Contenido energético	390 kcal (1640 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	87 g
Azúcares	7 g
Azúcares añadidos	7 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	830 mg
Contenido energético por envase	3850 kcal (16350 kJ)

8.3. Empanizador Libre de Gluten 8 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	4 de 7

Porciones por envase: 80	
	Por 100 g
Contenido energético	390 kcal (1640 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	87 g
Azúcares	7 g
Azúcares añadidos	7 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	830 mg
Contenido energético por envase	30800 kcal (130800 kJ)

8.4. Empanizador Libre de Gluten 20 kg	
DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 200	
	Por 100 g
Contenido energético	390 kcal (1640 kJ)
Proteínas	7 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	87 g
Azúcares	7 g
Azúcares añadidos	7 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	830 mg
Contenido energético por envase	77000 kcal (327000 kJ)

9. ALÉRGENOS Y SENSITIVOS			
NOMBRE	PRESENTE EN EL PRODUCTO	PRESENTE EN LA MISMA LINEA DE	PRESENTE EN PLANTA

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	5 de 7

		PRODUCCIÓN (TRAZAS)	(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
Pescados			
Mariscos crustáceos			
Soya y sus derivados		X	X
Gluten (trigo, cebada, avena, etc.)			X
Sulfitos			
Chocolate		X	X
Ajonjolí		X	X
Apio			X
Amarillo 5 (tartrazina)	X		
Glutamato monosódico		X	X
BHT			
TBHQ			
Levaduras			X
Maíz o derivados de maíz	X		
Conservadores	X	X	

10. EMPAQUE

PRESENTACIÓN 175 g

Empaque primario:

- Bolsa de polipropileno (12 x 23 cm)
- 175 g 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)
- 60 unidades por caja máster
- Código de barras: NA

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	6 de 7

Empaque primario:

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

Empaque secundario/display:

- NA

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

PRESENTACIÓN 20 kg

Empaque primario:

- Saco Kraft (10.8 x 37.5 x 70 cm)
- 20 kg por bolsa.
- Código de barras: 7503022XXXXXX

Empaque secundario/display:

- NA

Empaque terciario/máster:

- NA

11. ACONDICIONAMIENTO ANTES DE SU USO

No consumir si el empaque primario se encuentra dañado.

12. MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Recomendación de estiva:

PRESENTACIONES DE 210 g, 1 y 8 kg: Se recomienda un máximo de 3 camas, con 12 masters por cama.

PRESENTACIONES DE 20 kg: Se recomienda un máximo de 5 camas, con 5 bultos 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 210 g

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022XXXXXX	Por unidad	1	25 x 4 x 23 cm	175 g
NA	Por máster	60	34.8 x 30.8 x 38.5 cm	10.5 kg
NA	Por tarima Máster(s)/cama: 12 Cama(s)/tarima: 3	2160	1.2 x 1.05 x 1.305 m	403 kg

PRESENTACIÓN 1 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño	Peso

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-14
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR LIBRE DE GLUTEN LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	7 de 7

			(Largo x Ancho x Alto)	
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

PRESENTACIÓN 20 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022XXXXXX	Por unidad	1	10.8 x 36 x 63 cm	20.22 kg
NA	Por tarima Bulto(s)/cama: 5 Cama(s)/tarima: 5	25	1.2 x 1.05 x 1.15 m	530.5 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

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