

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	1 de 6

## 1. NOMBRE DEL PRODUCTO

**SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL**

## 2. DESCRIPCIÓN

Producto que resulta de hornear una masa elaborada con harina, azúcar, sal y levadura; que es posteriormente secado y granulado.

## 3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

### Denominación genérica:

Pan granulado

### Sabores:

- NA

### Presentaciones:

- 1 kg
- 10 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. Panko

Harina de trigo (GLUTEN), azúcares añadidos (azúcar), levadura (*Saccharomyces cerevisiae*, monoestearato de sorbitán), sal yodada y propionato de calcio

## 5. INSTRUCCIONES DE USO

1. Cubrir la pieza de alimento con batter preparado, leche o huevo.
2. Sobre un plato extendido colocar el pan tipo panko 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, no apto para personas alérgicas a gluten.

Aplicaciones: Se utiliza para rebozar, pero con un resultado diferente, crujiente, aireado y más robusto. Para rebozar y freír. Utilizar como aglutinante: mantendrá de 2 a 3 veces su propio peso de agua en un producto cárnico.

## 7. ESPECIFICACIONES

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	2 de 6

#### 7.1. Sensoriales

**COLOR:** Característico, Marfil.

**OLOR:** Pan. No debe presentar olores extraños.

**SABOR:** Pan.

**ASPECTO:** Granulado, harinoso.

**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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	3 de 6

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1. Pan tipo Panko 1 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 10	
	Por 100 g
Contenido energético	280 kcal (1180 kJ)
Proteínas	9 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	58 g
Azúcares	2 g
Azúcares añadidos	2 g
Fibra dietética	2 g
Sodio	440 mg
Contenido energético por envase	2770 kcal (11760 kJ)

8.2. Pan tipo Panko 10 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 10	
	Por 100 g
Contenido energético	280 kcal (1180 kJ)
Proteínas	9 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	58 g
Azúcares	2 g
Azúcares añadidos	2 g
Fibra dietética	2 g
Sodio	440 mg
Contenido energético por envase	27700 kcal (117600 kJ)

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO 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	X
Leche y sus derivados			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 10 kg

#### Empaque primario:

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

#### Empaque secundario/display:

- NA

#### Empaque terciario/máster:

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	5 de 6

- NA

#### ACONDICIONAMIENTO ANTES DE SU USO

No consumir si el empaque primario se encuentra dañado

#### MANEJO Y ALMACENAMIENTO

##### Recomendación de estiva:

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

PRESENTACIONES DE 10 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 1 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022493513	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 10 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	10.22 kg
NA	Por tarima Bulto(s)/cama: 5 Cama(s)/tarima: 5	25	1.2 x 1.05 x 1.15 m	280.5 kg

#### 11. 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.

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-11
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® EMPANIZADOR TIPO PANKO LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	6 de 6

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