

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	REVISIÓN	00
		PÁGINA	1 de 8

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

SABOR MIO® TEMPURAS LINEA INSTITUCIONAL

2. DESCRIPCIÓN

Mezcla de harinas condimentadas para preparar un tempura.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación genérica:

Mezcla de harinas condimentadas para preparar un tempura.

Sabores*:

- Sabor Natural
- Sabor Fuego

Presentaciones:

- 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. Sabor Natural

Harina de trigo (**GLUTEN**), almidón de maíz, polvo para hornear (sulfato de calcio, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio, sulfato de sodio, fosfato ácido de calcio), **HUEVO** deshidratado, azúcares añadidos (azúcar), ajo deshidratado, cebolla deshidratada, sal yodada, propionato de calcio, amarillo 6 y glutamato monosódico.

4.2. Sabor Fuego

Harina de trigo (**GLUTEN**), almidón de maíz, sazónador picante (maltodextrina, sal, ácido cítrico, glutamato monosódico, rojo 40, sabores naturales y artificiales, proteína hidrolizada de maíz, aceite de palma, cebolla en polvo, aceite de **SOYA**, sal yodada, dióxido de silicio, ajo en polvo, guanilato disódico, inosinato disódico, amarillo 6, almidón modificado, benzoato de sodio, tert-butilhidroquinona, galato de propilo, **TBHQ, BHT, BHA**), azúcares añadidos (azúcar), polvo para hornear (sulfato de calcio, bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio, sulfato de sodio, fosfato ácido de calcio), sal yodada, sazónador habanero, **HUEVO** deshidratado, cebolla deshidratada, propionato de calcio y glutamato monosódico.

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	2 de 8

5. INSTRUCCIONES DE USO

1. Mezclar 60 g de Tempura Sabor mío® con un cuarto de taza (60 mL) de agua hasta que quede una pasta. El agua puede sustituirse por agua mineral, cerveza, vino blanco o leche.
2. Rebozar la pieza de alimento en la mezcla.
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 y freír. Utilizar como aglutinante.

7. ESPECIFICACIONES

7.1. Sensoriales

COLOR: Característico

OLOR: Condimentado*. No debe presentar olores extraños.

SABOR: Salado, 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	NOM-247-SSA1-2008

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	3 de 8

	exentos de excretas, en 50 g de producto.	
--	---	--

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1. Tempura Natural 1 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 16	
	Por 100 g
Contenido energético	310 kcal (1320 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	2 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	65 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	1640 mg
Contenido energético por envase	3100 kcal (13150 kJ)

8.2. Tempura Fuego 1 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 16	
	Por 100 g
Contenido energético	300 kcal (1260 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	64 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	2300 mg
Contenido energético por envase	2970 kcal (12610 kJ)

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	4 de 8

8.3. Tempura Natural 8 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 133	
	Por 100 g
Contenido energético	310 kcal (1320 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	2 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	65 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	1640 mg
Contenido energético por envase	24800 kcal (105200 kJ)

8.4. Tempura Fuego 8 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 16	
	Por 100 g
Contenido energético	300 kcal (1260 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	64 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	2300 mg
Contenido energético por envase	23760 kcal (100880 kJ)

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	5 de 8

8.5. Tempura Natural 20 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 333	
	Por 100 g
Contenido energético	310 kcal (1320 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	2 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	65 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	1640 mg
Contenido energético por envase	62000 kcal (263000 kJ)

8.6. Tempura Fuego 20 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 60 g	
Porciones por envase: Aprox. 16	
	Por 100 g
Contenido energético	300 kcal (1260 kJ)
Proteínas	8 g
Grasas totales	1 g
Grasas saturadas	0 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	64 g
Azúcares	3 g
Azúcares añadidos	3 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	2300 mg
Contenido energético por envase	59400 kcal (252200 kJ)

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	6 de 8

9. ALÉRGENOS Y SENSITIVOS

NOMBRE	PRESENTE EN EL PRODUCTO	PRESENTE EN LA MISMA LÍNEA 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	X ¹	X ²	
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	

¹ Sabor fuego

² Sabor natural

10. EMPAQUE

PRESENTACIÓN 1 kg

Empaque primario:

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	7 de 8

- 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:
 - Natural 7503022XXXXXX
 - Fuego 7503022XXXXXX

PRESENTACIÓN 20 kg

Empaque primario:

- Saco Kraft (10.8 x 37.5 x 70 cm)
- 20 kg por bolsa.
- Código de barras:
 - Natural 7503022XXXXXX
 - Fuego 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 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 1 kg

TABLA DE MEDIDAS				
Código de barras	Producto	Piezas	Tamaño (Largo x Ancho x Alto)	Peso
7503022XXXXXX 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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-15
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 23
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	00
	FICHA TÉCNICA SABOR MIO® TEMPURAS LÍNEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	8 de 8

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