

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	1 de 8

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL

2. DESCRIPCIÓN

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

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación genérica:

Pan molido

Sabores:

- NA

Presentaciones:

- 210 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

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 leche o huevo.
2. Sobre un plato extendido colocar el pan molido 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.

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	2 de 8

7. ESPECIFICACIONES

7.1. Sensoriales

COLOR: Característico.

OLOR: Tostado, pan. No debe presentar olores extraños.

SABOR: Característico, tostado, salado.

ASPECTO: Molido, 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
<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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	3 de 8

8. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL

8.1 Presentación 210 g

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 2.1	
	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	580 kcal (2470 kJ)

8.2 Presentación 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)

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	4 de 8

8.3. Presentación 8 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 80	
	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	22160 kcal (94080 kJ)

8.3 Presentación 20 kg

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	
Tamaño de la Porción: 100 g	
Porciones por envase: 200	
	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	55400 kcal (235200 kJ)

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	5 de 8

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 210 g

Empaque primario:

- Bolsa de polipropileno (10.5 x 25 cm)
- 210 g por bolsa.
- Código de barras: 7503022493667

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: 7503022493513

Empaque secundario/display:

- NA

Empaque terciario/máster:

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	6 de 8

- 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

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
7503022493667	Por unidad	1	10.5 x 3 x 25 cm	210 g
NA	Por máster	60	35.5 x 29.5 x 28.2 cm	13.3 kg
NA	Por tarima Máster(s)/cama: 12 Cama(s)/tarima: 3	2160	1.2 x 1.05 x 1.305 m	503.8 kg

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	7 de 8

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 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	Octubre 2022	Creación
01	Julio 2023	Ajuste a nuevos productos

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

	INDEVA INDUSTRIES	CÓDIGO	ID-DOC-FT-07
		FECHA DE EMISIÓN	JULIO 2023
	INNOVACIÓN Y DESARROLLO	REVISIÓN	01
	FICHA TÉCNICA EMPANIZADOR PAN NATURAL LINEA INSTITUCIONAL	PÁGINA	8 de 8