



## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	Rodajas de Chiles Jalapeños para Nachos (2.8kg)		
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	Rodajas de jalapeño de corte regular, con presencia de semilla en vinagre.		
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Listo para su consumo.		
<b>PESO NETO DECLARADO</b>	2.8 kg	<b>MASA DRENADA DECLARADA</b>	1.54 kg
<b>PAÍS DE ORIGEN</b>	México		

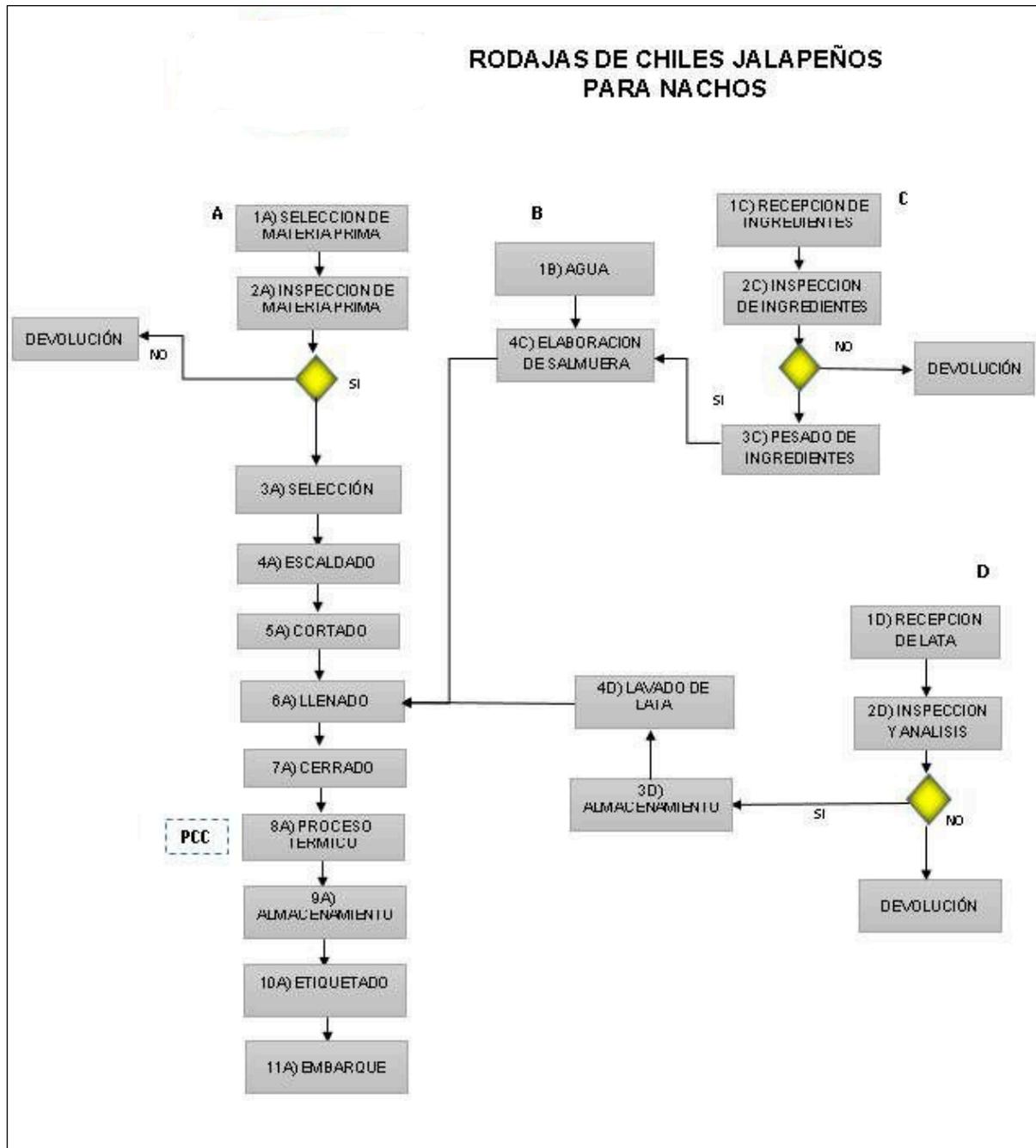


## EMPACADO

<b>ENVASE PRIMARIO</b>		Lata Contenedor de tres piezas de hojalata que	
<b>DESCRIPCIÓN DEL ENVASE PRIMARIO</b>		tiene recubrimientos plásticos de tipo epoxi modificado o PVC en el interior del cuerpo y fondo que forman una malla que impide que el metal esté en contacto con los alimentos y sus componentes. El acondicionamiento de estos materiales en hojalata forma un contenedor inocuo que es utilizado para contener alimentos.	
<b>PESO DEL ENVASE (vacío)</b>		284 g <b>ALTURA (cm)</b>	
<b>DIMENSIÓN DIÁMETRO DEL ENVASE (cm)</b>	15.7		17.7

<b>EMPAQUE SECUNDARIO</b>				Caja			
<b>DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE SECUNDARIO</b>				Caja de cartón corrugado sencillo, flauta tipo C. 6 piezas			
<b>NÚMERO DE PIEZAS POR CORRUGADO</b>							
<b>PESO DEL EMPAQUE SECUNDARIO (con el producto)</b>				20.66 kg			
<b>DIMENSIONES DEL EMPAQUE</b>	<b>LARGO (cm)</b>	47	<b>ANCHO (cm)</b>	31.7	<b>ALTURA (cm)</b>	18	
<b>DETALLES DE PALETIZADO</b>							
<b>CAJAS POR PALLET</b>				48			
<b>ACOMODO DEL PALLET</b>				<b>Cajas / Cama</b>	8	<b>Cama/ Pallet</b>	6
<b>PESO BRUTO APROXIMADO CON EMBALAJE DE MADERA</b>				1015.99 kg			

DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO





## COMPOSICIÓN

INGREDIENTES (Orden decreciente)		Rodajas de Chiles Jalapeños, Agua, Vinagre Blanco (Agua, Ácido Acético al 5%), Sal Yodada, Cloruro de Calcio y Ajo.
INGREDIENTES	CANTIDAD EN PORCENTAJE	ORIGEN
Chiles Jalapeños	55%	México
Agua	45%	México
Vinagre Blanco (Agua, Ácido Acético al 5%),		México
Sal Yodada		México
Cloruro de Calcio		México
Ajo		México

ALÉRGENO (y sus derivados)	+	-	x
Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, o sus cepas híbridas y productos de éstos.)		-	
Crustáceos		-	
Huevos		-	
Pescados		-	
Cacahuates		-	
Frijoles de Soya		-	
Leche		-	
Nueces de árboles ( Almendras, Avellanas, Anacardos, Nueces Brasileñas, Pistaches, Nueces de Macadamia, etc.)		-	
Dióxido de Sulfuro o Sulfitos		-	
Semillas de sésamo		-	
Apio		-	
Mostaza		-	
Lupino		-	
Moluscos		-	
NORMA MEXICANA	NOM-051-SCFI/SSA1-2010		

NORMA FDA	FOOD ALLERGEN LABELING AND CONSUMER PROTECTION ACT OF 2004 PUBLIC LAW 108-282 TITLE II HEALTH CANADA PUBLISHED AMENDMENTS
NORMA CANADA	TO THE FOOD ALLERGEN LABELING REGULATIONS IN CANADA GAZETTE, PART II (CGII)
NORMA EUROPA	REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIMENT AND OF THE COUNCIL.

El producto contiene organismos genéticamente modificados	No
El producto contiene conservadores artificiales	No
El producto contiene productos de origen animal	No
El producto contiene aditivos	Si
El producto contiene colorantes artificiales	No
El producto fue pasteurizado/esterilizado	Pasteurizado
El producto contiene irradiación de algún componente	No

**VALORES NUTRICIONALES**

VALORES		Por 100g	Por porción (30g)
<b>CONTENIDO ENERGÉTICO (kJ / kcal)</b>		83.38 kJ / 19.93 kcal	25.01 kJ / 5.98 kcal
<b>PROTEÍNAS (g)</b>		0.75	0.225
<b>CARBOHIDRATOS TOTALES(g)</b>		4.34	1.302
<b>AZÚCARES (g)</b>		2.84	0.852
<b>GRASAS (g)</b>	<b>GRASAS TOTALES (g)</b>	0.34	0.102
	<b>Saturadas (g)</b>	0.03	0.009
	<b>Mono-insaturadas (g)</b>	0.02	0.006
	<b>Poli-insaturadas (g)</b>	0.18	0.054
	<b>Ácidos grasos <i>trans</i> (g)</b>	0	0
	<b>Colesterol (mg)</b>	0	0
<b>FIBRA DIETETICA (g)</b>		1.50	0.45
<b>SODIO (mg)</b>		1629.08	488.724
<b>Equivalente como sal (g)</b>		4.0727	1.2218
<b>VITAMINAS Y MINERALES (mg)</b>	<b>Vitamina A (IU)</b>	309.35	92.805
	<b>Vitamina C (mg)</b>	12.19	3.657
	<b>Vitamina D (IU)</b>	0	0
	<b>Calcio (mg)</b>	7.43	2.229
	<b>Hierro (mg)</b>	0.41	0.123
	<b>Potasio (mg)</b>	120.33	36.099
<b>FUENTE</b>	NutriData		



## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
<b>APARIENCIA</b>	Rodajas de jalapeño con presencia de semilla en salmuera.
<b>COLOR</b>	Verde olivo y color característico del producto.
<b>SABOR</b>	Ácido y picante. El grado de pungencia puede variar de rodaja a rodaja.
<b>TEXTURA</b>	Firme
<b>OLOR</b>	Característico del producto.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS			
	TOLERANCIA	MÉTODO	FRECUENCIA DE MEDICIÓN
<b>pH</b>	3.2-3.7	Potenciómetro (P-CALLAB-01)	De acuerdo a tablas militar standard a todos los lotes
<b>Brix</b>	9 - 12	Refractómetro (P-CALLAB-01)	
<b>% Acidez</b>	1.2 – 1.8	Titulación(P-CALLAB-01)	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
MICROORGANISMOS	ÍMITE UFC/g	FRECUENCIA DE MEDICIÓN
Mesofilicos Aerobios	Negativo	3 LOTES DE CADA PRODUCTO AL AÑO
Mesofilicos Anaerobios	Negativo	
Termofilico Aerobio	No Aplica	
Termofilico Anaerobio	No Aplica	
Mohos	Negativo	
Levadura	Negativo	

**DE ACUERDO A LA NORMA MEXICANA NOM-130-SSA1-1995**

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
<b>PESO BRUTO</b>	3.48 kg
<b>PESO NETO</b>	2.8 kg
<b>PESO DRENADO</b>	1.54 kg

## 8 RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

<b>RECOMENDACIÓN DE CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Temperatura máxima de 20°C humedad relativa máxima 60%).
<b>RECOMENDACIONES UNA VEZ ABIERTO</b>	Se recomienda lavar la lata antes de abrirla. Una vez abierto vacíe el contenido en otro recipiente limpio y adecuado para alimentos y refrigere. Todos los ingredientes son declarados en la etiqueta y sabiendo la naturaleza pungente del producto, su ingesta depende del criterio del consumidor.
<b>VIDA DE ANAQUEL UNA VEZ ABIERTO</b>	Dependiendo las condiciones de manejo y almacenamiento por el consumidor.

**9 OTRA INFORMACIÓN**

<b>ADECUADO PARA</b>	<b>SÍ / NO</b>
<b>VEGETARIANOS</b>	SÍ
<b>VEGANOS</b>	SÍ
<b>CELÍACOS</b>	SÍ
<b>INTOLERANTES A LA LACTOSA</b>	SÍ
<b>KOSHER</b>	SÍ
<b>HALAL</b>	SÍ
<b>ORGÁNICO</b>	NO

**10 METALES PESADOS**

<b>METALES PESADOS</b>			
	<b>RESULTADO</b>	<b>MÉTODO</b>	<b>FRECUENCIA DE MEDICIÓN</b>
<b>Plomo (Pb) (mg/kg)</b>	AUSENTE	NOM-130-SSA1-1995 1.0 mg/kg Max.	De acuerdo a tablas militar standard a todos los lotes.
<b>Arsénico (As)(mg/Kg)</b>	AUSENTE		
<b>Cadmio (Cd)(mg/Kg)</b>	AUSENTE	NOM-130-SSA1-1995 0.2 mg/kg Max.	