

FICHA TÉCNICA BATTER PIINCA BA0010

CÓDIGO: PII-FT-P01 BATTER PIINCA BA0010

FECHA DE REVISION: ENERO 2022

FECHA DE VIGENCIA: ENERO 2023

APLICACIÓN:

En productos cárnicos como piezas empanizadas de pollo, de res, milanesas, fajitas y pechugas de pollo, palomitas de pollo empanizadas (boneless chicken), Nuggets, hamburguesas empanizadas, entre otros productos empanizados.

Gracias a su composición, genera una suspensión de sólidos en líquidos, generando la unión entre el producto y los sistemas de empanizados, ayudando fuertemente en la cohesión y adhesión del sistema de empanizado. Genera el aumento del rendimiento del producto, además de agregar sabores al sistema de cobertura, y mejora la uniformidad.

DESCRIPCIÓN:

Poivo homogéneo de color blanco aperlado de granulometría fina que aporta funcionalidad, aroma y sabor.

MÉTODO DE PRODUCCIÓN:

Fabricación de productos secos perecederos en polvo, estables a temperatura ambiente.

ORIGEN:

Producto elaborado con materia prima de origen nacional e Internacional

COMPOSICIÓN:

Almidón de trigo, almidón de maíz modificado, gluten de trigo, bicarbonato de sodio, fosfatos de aluminio y sodio, fosfato de calcio, pirofosfato de sodio, sal, goma xantana y goma guar.

NIVEL DE USO SUGERIDO:

De acuerdo a las Buenas Prácticas de fabricación cubriendo totalmente la superficie del producto. Se recomienda una hidratación 1:2 y su aplicación puede ser desde 1:1.8 Hasta 1:2.5, de acuerdo con el rendimiento esperado.

PRESENTACIÓN:

Costal de papel kraft, con un peso total 25 kg identificado en el saco con nombre del producto, contenido neto, número de lote, fecha de producción y caducidad.

VIDA DE ANAQUEL:

En condiciones adecuadas conserva sus propiedades iniciales por 6 meses.

SANITIZACIÓN:

Todas nuestras materias primas cuentan con el cumplimiento de calidad microbiológico. Nos comprometemos a trabajar con plantas seguras para adquirir ingredientes sanitizados.

ALMACENAMIENTO:

Almacenar en lugar fresco y seco, manteniendo el saco cerrado hasta antes de su uso

ESPECIFICACIÓN:

CARACTERÍSTICA:

CARACTERÍSTICA:	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO DE PRUEBA
Apariencia:	N/A	Polvo fino	PII-MF-P01-F02
Color:	N/A	blanco aperlado	PII-MF-P01-F02
Olor:	N/A	Ligero a especias	PII-MF-P01-F02
Sabor:	N/A	Harina especiada	PII-MF-P01-F02
pH (sol. 10%, 25°C)	N/A	5-7	NMX-F-317-NORMEX-2013
Humedad	(%)	15.0 máx.	NOM-116-SSA1-1994
Bacterias CT Mesofílicas Aeróbicas	(UFC/g)	2, 500 máx.	NOM-092-SSA1-1994
Organismo Coliformes Totales	(UFC/g)	200 máx.	NOM-113-SSA1-1994
Hongos y Levaduras	(UFC/g)	300 máx.	NOM-111-SSA1-1994
Salmonella (25g)	N/A	Ausente	NOM-210-SSA1-2014-Apéndice A
E. coli	N/A	Ausente	NOM-210-SSA-2014- Apéndice H

MSM JUAN CARLOS ASTORGA BURCIAGA
SIERRA MADRE OCCIDENTAL 12204



SIERRAZUL
P11141211956
CHIHUAHUA, CHIH.
MÉXICO

www.piinca.com.mx
jcastorga@piinca.com.mx
jcastorga22@hotmail.com

DECLARACIÓN DE ALERGENOS:

Hemos revisado el producto arriba mencionado en busca de ingredientes conocidos por producir una reacción alérgica oral. Por favor, tenga en cuenta que de acuerdo a la FAO/ OMS este producto contiene los siguientes alérgenos tal como se indica.

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+
Leche y productos derivados	-
Huevos y productos derivados	-
Pescados y productos derivados	-
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia)	-
Apio y derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Mostaza y derivados	-
Frijoles de soya y derivados	-
Cacahuates y productos derivados	-
Crustáceos y productos derivados	-
Tartrazina (amarillo 5)	-
Sulfitos en concentración de más de 10 mg/kg.	-

El signo + indica que el alérgeno está presente. Si no aparece el signo + este producto no contiene el alérgeno listado. La información contenida aquí, es a nuestro saber y entender, verdadera y correcta.

LEGISLACIÓN: Las materias primas utilizadas para la elaboración de este producto son grado alimenticio, cumplen con la Legislación Nacional Mexicana; emitida por la secretaria de salud; como lo establece el ACUERDO QUE ADICIONA AL DIVERSO POR EL QUE SE DETERMINAN LAS SUSTANCIAS PERMITIDAS COMO ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS; BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS; publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 28 de noviembre del 2012.

La presente información es una recomendación y se ofrece para su consideración y verificación. Las condiciones de uso del producto abastecido por nosotros no están bajo nuestro control y por tanto no asumimos responsabilidad alguna por el manejo que se dé al mismo.



MSM JUAN CARLOS ASTORGA BURCIAGA
SIERRA MADRE OCCIDENTAL 12204
SIERRA AZUL
P11141211956
CHIHUAHUA, CHIH.
MÉXICO