

FICHA TÉCNICA DE MARINADOR ARRACHERA AHUMADA PIINCA AH0015

CÓDIGO: PII-FT-P01 MARINADOR ARRACHERA AHUMADA PIINCA AH0015

FECHA DE REVISION: ENERO 2022
FECHA DE VIGENCIA: ENERO 2023

APLICACION:

Producto recomendado en cortes de arrachera y otros cortes de res.

La aplicación para 100 kg de carne es por cada 2.5 kg del **MARINADOR ARRACHERA AHUMADA PIINCA AH0015** en 30 lt de agua fría (se recomienda hacer la disolución del marinador, adicionando poco a poco en agua de 0°C a 4°C con agitación), esto se marina al vacío por 20 a 40 minutos, el rendimiento varía de un 20 a 30% dependiendo de la calidad de la carne.

El sabor cocinado con un nivel ahumado tipo grill, común de los cortes arrachera. La consistencia de la carne es blanda sin problemas de dureza.

DESCRIPCIÓN:

Polvo café claro homogéneo de granulometría fina soluble en agua, de olor y sabor ahumado.

COMPOSICIÓN:

Sabores, fosfatos, conservador, sal, dextrosa, sabor humo, ablandador y fibras.

NIVEL DE USO SUGERIDO:

De acuerdo a las buenas prácticas de fabricación se recomienda adicionar de un 1.5 a 2% del **MARINADOR ARRACHERA AHUMADA PIINCA AH0015**.

PRESENTACION:

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.

ALMACENAMIENTO:

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

ESPECIFICACION:

CARACTERISTICA:	UNIDAD	ESPECIFICACION	METODO DE PRUEBA
Apariencia:	N/A	Polvo café claro	PII-MF-P01-F02
Color:	N/A	Café claro con apariencia a especias	PII-MF-P01-F02
Olor:	N/A	Olor a Res y humo	PII-MF-P01-F02
Sabor:	N/A	Sabor a especias y humo	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

DECLARACION 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.

LEGISLACION: 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