

## Mezcla de Verduras Fortificada Sabor a Pollo

### Descripción General:

Mezcla Verduras Fortificada sabor a Pollo es una mezcla natural de vegetales deshidratados condimentada con una variada mezcla de sazones y fortificados con vitaminas B1, B2, B3, B6, B12, Acido Fólico, Vitamina C, Calcio, Zinc y Hierro.

### Ingredientes:

Papas, arroz, proteína vegetal texturizada fortificada (harina de soya, Tiamina HCl, Riboflavina, Niacina, Piridoxina, Cianocobalamina, Acido Fólico, Vitamina C, Calcio, Sulfato Ferroso, Zinc), zanahoria, sazónador, cebolla.

**Actividad Acuosa:** No debe exceder 0.65

### Color, Sabor y Aroma:

Debe poseer un color representativo de los ingredientes de la mezcla y tener los sabores y olores característicos. No deben haber sabores extraños, incluyendo pero limitados a: quemado, rancio, o mohoso.

### Materia Extraña:

Todos los ingredientes y producto final deben estar limpios, en estado sanitario adecuado para consumo, y libres de toda evidencia de infestación de roedores e insectos.

### Humedad:

No debe exceder 13% Determinado por el método AOAC Horno al Vacío a 70°C por 5 horas

**Defectos:** Debe estar libre de defectos que afecten la comestibilidad del producto.

### Porcentaje de Ingredientes en 100g de Producto

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Vegetales Deshidratados      | 55.0 % |
| Arroz                        | 27.0%  |
| Soya Texturizada Fortificada | 14.0 % |
| Sazónador                    | 4.0 %  |

### Vida de Anaquel:

Este producto mantendrá una calidad aceptable por 24 meses si se mantiene en condiciones ambientales secas y una temperatura menor o igual a 40°C.

### Microbiología

Aerobias mesófilas: 100,000ufc/g máx.  
Coliformes Totales: 20 ufc/g máx.  
E. coli: Negativo en 50g  
Hongos y Levad.: 1,000 ufc/g máx.

**De acuerdo a NOM-131-SSA1-2012**

### Empaquetado:

El producto es empacado en bolsas de propileno de alta densidad y selladas al calor en todas las aberturas.

O

Es empacado en bolsas de película blanca coextrusión de tres capas con sello Metalocene. Un transporte seguro se logra debido al uso de cajas de cartón corrugado.

| INFORMACIÓN NUTRIMENTAL  |           |       |
|--|-----------|-------|
| POR RACIÓN: 20 gramos (1 Cucharada)  |           |       |
| Contenido Energético   | KJ (Kcal) | (80)  |
| Proteínas  | g         | 3.0   |
| Grasas (Lípidos) Totales   | g         | 0.0   |
| Grasa Saturada   | g         | 0.0   |
| Carbohidratos  | g         | 14    |
| Fibra Dietética  | g         | 2.0   |
| Sodio  | mg        | 65    |
|  |           | % VNR |
| Vitamina A   | %         | 20    |
| Vitamina C   | %         | 10    |
| Calcio   | %         | 10    |
| Hierro   | %         | 25    |
| *Porcentaje de los Valores Nutrimientales de Referencia (VNR) para la población Mexicana según la NOM_051-SSA1/SCFI-2010 |           |       |

| 100 gramos de producto seco |        |      | %VN (20 g) |
|-----------------------------|--------|------|------------|
| Energía                     | kcal   | 404  |            |
| Proteína                    | g      | 15   |            |
| Grasa Total                 | g      | 0.9  |            |
| Grasa saturada              | g      | 0.2  |            |
| Colesterol                  | mg     | 0    |            |
| Carbs. por diferencia       | g      | 71   |            |
| Fibra Dietética             | g      | 7.4  | 5          |
| Calcio                      | mg     | 457  | 10         |
| Cobre                       | mg     | 2.7  | 15         |
| Cromo                       | mcg    | 0.0  | 0          |
| Fosforo                     | mg     | 259  | 8          |
| Hierro                      | mg     | 22   | 25         |
| Magnesio                    | mg     | 100  | 8          |
| Selenio                     | mcg    | 22   | 10         |
| Yodo                        | mcg    | 0    | 0          |
| Zinc                        | mg     | 13   | 25         |
| Vitamina A                  | mcg-RE | 550  | 20         |
| Vitamina B1                 | mg     | 0.8  | 20         |
| Vitamina B2                 | mg     | 0.2  | 4          |
| Vitamina B3                 | mg     | 15.7 | 30         |
| Vitamina B6                 | mg     | 0.8  | 15         |
| Vitamina B <sub>12</sub>    | mcg    | 1.2  | 10         |
| Acido Fólico                | mg     | 193  | 10         |
| Acido Pantoténico           | mg     | 1.5  | 8          |
| Vitamina K                  | mcg    | 6.0  | 2          |

**\*NOM-051-SCFI/SSA1-2010**

**RACIÓN SUGERIDA: 20.0 gramos**

*Este producto ha sido procesado bajo estrictas condiciones sanitarias acorde con las Buenas Prácticas de Manufactura requeridas por los estándares de consumo humano; incluyendo conformidad con regulaciones Federales y Estatales de los Estados Unidos y sus agencias de inspección.*

*Este producto ha sido procesado en una planta certificada Kosher y Halal*

|               |           | 100 gramos producto seco                     |                                  |                |
|---------------|-----------|--|----------------------------------|----------------|
| Nutrientes    |           | Mezcla Fortificada de Verduras Sabor a Pollo | Mezcla de Verduras Sabor a Pollo | Diferenciación |
| Proteínas     | g         | 15   | 13                               | 2.0 +          |
| Carbohidratos | g         | 71   | 70                               | 1.0 +          |
| Vitamina A    | mcg - REA | 550  | 131                              | 419.0 +        |
| Vitamina B1   | mg        | 0.8  | 0.3                              | 0.5 +          |
| Vitamina B2   | mg        | 0.2  | 0.1                              | 0.1 +          |
| Vitamina B3   | mg        | 16   | 7                                | 8.8 +          |
| Vitamina B6   | mg        | 0.8  | 0.8                              | 0.0            |
| Vitamina B12  | mcg       | 1.5  | 1.2                              | 0.3 +          |
| Acido Folico  | mg        | 193  | 185                              | 8.0 +          |
| Calcio        | mg        | 457  | 83                               | 374.0 +        |
| Hierro        | mg        | 22   | 3                                | 19.0 +         |
| Zinc          | mg        | 13   | 4                                | 9.0 +          |

## EMPAQUE Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO:

El producto tiene presentaciones de 250g, 500g, y 1.0kg por bolsa, de acuerdo a las necesidades del cliente.

### Empaque Primario:

El producto está empacado en bolsas hechas de polietileno linear de baja densidad de 1.25 milímetros. El material usado resulta en una mayor tensión y mayor resistencia a ruptura por impacto o perforación y reducida absorción de agua; además es resistente a la acción de químicos, a la radiación ultravioleta agregando más garantía a la conservación de los productos alimenticios.

La impresión en las bolsas se hace por medio de flexografía, proceso que utiliza un molde flexible tridimensional de imprenta con una tinta resistente al agua y a los aceites pero inocua a los alimentos.

### Empaque Secundario:

Las bolsas son empacadas en cajas de cartón corrugado de clasificación "C" recubierto por paredes sencillas a ambos lados y de fuerza #200 para soportar un peso de hasta 65lb.

Las dimensiones de las cajas son 15pulg L X 13pulg Ancho X 9.5pulg Alto

Todas las bolsas y cajas son marcadas y etiquetadas apropiadamente con los datos generales del producto, de la empresa, y si el cliente lo requiere, con los datos, logotipos o leyendas que este indique.



La tinta usada en la impresión de las cajas es de base de agua e impresa por medio de la técnica de flexografía.

### **TIPO DE CONSERVACIÓN.**

El tipo de conservación para el almacenamiento y manejo del producto es: temperatura ambiente.

### **TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACIÓN).**

El total de ingredientes, (Papas, arroz, proteína vegetal texturizada fortificada zanahoria, sazónador, cebolla) se reciben, se revisan físicamente y microbiológicamente. Una vez liberados por el laboratorio de Control de calidad, se emite la formulación a la sección de mezclado, en donde se mezclan todos los ingredientes de acuerdo a la fórmula específica y se empaca.

El producto terminado permanece en cuarentena hasta que es liberado por el departamento de control de calidad. Se determina la humedad final, actividad acuosa, presencia de hongos, levaduras, recuento total, coliformes totales y *Escherichia coli*.

### **VIDA ÚTIL ESTIMADA.**

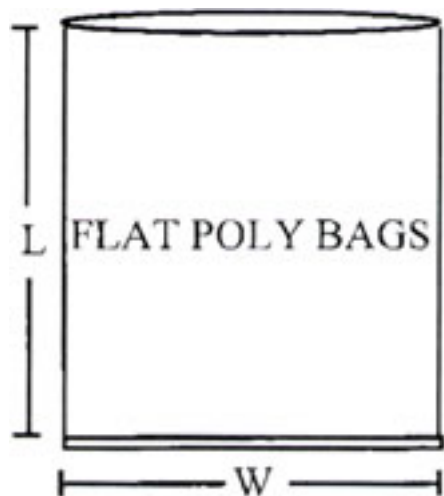
La vida de anaquel de este producto es de 24 meses, siempre y cuando se mantenga a las siguientes condiciones, temperatura ambiental ( $\leq 45$  grados centígrados) y una humedad relativa menos de 45%. Bajo estas condiciones de almacenamiento se obtendrá un producto con las descripciones antes mencionadas.

### **ASIGNACIÓN DE NUMERO DE LOTE**

La lotificación del producto se hace mediante el uso del calendario Juliano. El número de lote se asigna diariamente y corresponde únicamente al producto manufacturado en ese día. Se asignan únicamente 4 (cuatro) dígitos para el lote expresados de la siguiente manera:

El primer número es el dígito final del año en curso; los siguientes tres dígitos corresponden al día en el calendario Juliano. Por ejemplo para Febrero 28 del 2011, la cuenta en el calendario Juliano para ese día es 59; el número de lote se designa como **1059**. La fecha de caducidad es de dos años a partir de la fecha de elaboración.

### **TAMAÑO DE EMPAQUE PRIMARIO Y SECUNDARIO**



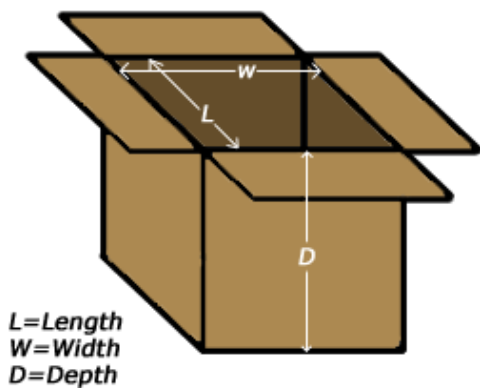
W= ANCHO

L= LARGO

BOLSAS DE 1 KILO= A 22.86cm X L 30.48cm

BOLSAS DE 500g = A 20.32cm X L 25.40cm

BOLSAS DE 250g = A 12.7cm X L 17.78cm



L= LARGO

W= ANCHO

D= ALTO/PROFUNDO

### **MEDIDAS DE LAS CAJAS**

Largo = 38.10cm

Ancho = 33.02 cm

Alto/Profundo = 24.13 cm

#### Cualidades del Producto:

- Estos productos ofrecen la cantidad de vitaminas y minerales necesarios para una dieta equilibrada.
- Estas mezclas son una excelente fuente de macro y micronutrientes importantes: carbohidratos, fibra, potasio, vitaminas del complejo B, Vitamina C, Vitamina A, Calcio, Hierro, Zinc y Selenio.
- Una porción de 20 gramos se transforma en una ración de sopa que satisface el apetito y proporciona entre un 10 y un 25% de la ración recomendada de algunas vitaminas y minerales.
- Este producto enfatiza el consumo de alimentos ricos en carbohidratos complejos y la fibra son un medio importante de reducir el consumo de grasas en la dieta.
- La vitamina C ayuda a la absorción de hierro impidiendo el desarrollo de anemia y además apoya al sistema inmunológico del cuerpo.
- La vitamina B6 desempeña un papel importante en el metabolismo de carbohidratos y proteínas y ayuda al cuerpo a producir los aminoácidos esenciales necesarios para formar las proteínas corporales.
- Son una fuente barata de proteína. La soya es considerada una fuente de calidad de proteína vegetal.
- El producto tiene una versatilidad de usos: Programas de alimentación escolar, programas de salud materno infantil, campamentos de refugiados, alimentación suplementaria en el alivio del hambre, hospitales, orfanatos, etc.
- Un producto deshidratado permite el transporte de mas volumen de alimentos por un menor costo de transporte. Esto es importante para áreas remotas.
- En el proceso de deshidratación se elimina un 93% del agua, por lo que el producto dura mas sin que se deteriore.