



## FICHA TÉCNICA

<b>Nombre del Producto:</b> Dedos de quesoFarm Rich	
<b>Código:</b> 35311	<b>Piezas por caja:</b> 6
<b>Peso neto:</b> 8,845 kg	
<b>Presentación:</b> 6 X 52,000000 OZ	
<b>Peso por pieza:</b> 52,000000 OZ	

### Descripción del producto

Cremoso queso mozzarella en una capa de pan molido. El recubrimiento está hecho con harina sin blanquear y sin sabores artificiales.

### Ingredientes

QUESO MOZZARELLA DE BAJA HUMEDAD (LECHE PASTEURIZADA PARCIALAMENTE DESCREMADA, MONONITRATO DE TIAMINA, CULTIVOS LÁCTICOS, SAL Y ENZIMAS), HARINA DE TRIGO ENRIQUECIDA (HARINA DE TRIGO, NIACINA, HIERRO REDUCIDO, MONONITRATO DE TIAMINA, RIBOFLAVINA, ÁCIDO FÓLICO), AGUA, ACEITE DE SOYA, HARINA DE MAÍZ , ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO, CONTIENE 2% O MENOS DE CADA UNO DE LOS SIGUIENTES: SABORIZANTES ARTIFICIALES, COLOR CARAMELO, AJO DESHIDRATADO, CEBOLLA DESHIDRATADA, LEVADURA SECA, GOMA GUAR , AGENTES LEUDANTES (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO, POLVO DE HORNEAR), METILCELULOSA,, LECHE DESCREMADA EN POLVO SIN GRASA FORTIFICADO CON VITAMINA A Y D, EXTRACTO DE PAPRIKA (COLOR), SAL, ESPECIAS, AZÚCAR.

CONTIENE: LECHE Y TRIGO

### Vida de anaquel

Vida de anaquel: 540 Días  
Días en Refrigeración: 0 Días  
Días Ambiente: 0 Días

### Freeze Time

0,00 horas

**Nombre del Producto:**

**Código:** 35311

<b>Información Nutricional / Datos de Nutrición</b>	
Tamaño de la Porción	3 dedos
Porciones por Envase	17 dedos aprox
Contenido energético / Calorías	316.6434
Proteínas	
Grasas (lípidos) / Grasas totales	
Saturadas	
Grasas Trans	
Grasas Polinsaturadas	
Grasas Monosaturadas	
Carbohidratos (hidratos de carbono) / Carbohidratos totales	26.2984
Fibra dietética	0.9070
Sodio	

**Alérgenos o Sensitivos**

<b>Alérgeno/Químico Sensitivo</b>	<b>En Producto</b>
Leche y productos lácteos	Sí
Huevo y productos de los huevos	No
Pescado y productos pesqueros	No
Crustáceos y sus productos	No
Cacahuates y sus productos	No
Nueces de árboles y sus derivados	No
Cereales que contienen gluten	Sí
Soya y sus productos	No
Sulfitos no declarados en la lista de ingredientes (menor a 10 ppm)	No

**Estiba:**

Cajas por nivel - 8 / Niveles - 11 / Cajas por tarima - 88

**Códigos de barras**

Empaque primario: 041322353054

Empaque secundario: 10041322353112

**Lotificación Empaque primario y secundario**

XXXXYZZZC 00:00 W MEJOR ANTES DE DD/MM/AA

**Nombre del Producto:**

**Código:** 35311

X=CÓDIGO DE LA PLANTA

Y=AÑO

Z=DIA JULIANO

00:00 HORA DE EMPAQUE

### **Uso y manejo del producto**

Instrucciones de cocina:

Declaraciones de seguridad alimentaria

- Para la seguridad alimentaria, la calidad y la cocción completa, siga las instrucciones a continuación.
- Mantener congelado hasta que esté listo para prepararse.
- El producto no está listo para comerse hasta que esté completamente cocinado.

Debido a las diferencias en los electrodomésticos y la cantidad preparada, los tiempos de cocción pueden variar y requieren ajustes.

Precaución: ¡el producto estará caliente!

Verifique el producto 1-2 minutos antes de la hora indicada. Si el queso se vuelve visible, retírelo del fuego.

**HORNO CONVENCIONAL:**

1. Precalienta el horno a 450 ° F.
2. Coloque el producto en una sola capa en la bandeja para hornear y colóquelo en la rejilla del medio del horno.
3. Hornee durante 11-12 minutos (media caja).

**HORNO DE CONVECCIÓN:**

1. Precaliente el horno a 350 ° F.
2. Coloque el producto en una sola capa en la bandeja para hornear y colóquelo en la rejilla del medio del horno.
3. Hornee por 7-8 minutos (media caja) o 8-9 minutos (caja llena).

**HORNO TOSTADOR:**

1. Precalienta el horno a 450 ° F.
2. Distribuya el producto en una sola capa en la bandeja para hornear.
3. Hornee 1 o 2 porciones (3 o 6 piezas) durante 8-9 minutos.

**HOME FREQUIZADORA:**

1. Precaliente el aceite de la freidora a 350 ° F.
2. Freír 1 o 2 porciones (3 o 6 piezas) durante 2 minutos y 30 segundos.

**FREIDORA COMERCIAL:**

1. Precaliente el aceite de la freidora a 350 ° F.
2. Freír durante 2 minutos y 30 segundos (caja llena).

### **Almacenamiento y Distribución**

**Transportar a temperatura de -23.33°C a -17.77 °C**

### **Certificaciones**

“Estandar SQF nivel 2, Edición 7.2, Certificación HACCP basada en planes de seguridad alimentaria”

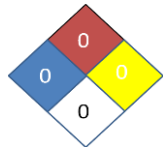
### **Datos Fiscales**

Elaborado por: Productos Rich S.A. de C.V., Carretera Federal México-Toluca No. 5640, Lomas de Memetla, Cuajimalpa de Morelos, Ciudad de México, C.P. 05330,

<b>Nombre del Producto:</b>
<b>Código:</b> 35311

México. RFC: PRI941128FK6

<p><b>Legislación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• NORMA Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación</li> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y Servicios. Cereales y sus productos. Cereales, Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</li> <li>• NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</li> <li>• NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</li> <li>• NORMA Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.</li> <li>• ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</li> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.</li> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</li> <li>• NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</li> </ul>
---



**Toxicidad**

<p><b>Identificación de la sustancia</b>  <b>Ingredientes peligrosos:</b> NA  <b>No. CAS:</b> NA  <b>No. ONU:</b> NA  <b>LMPE-PPT, LMPE-CT y LMPE-P:</b> NA  <b>IPVS (IDHL):</b> NA  <b>Grado de riesgo</b>  <b>4= Severo 3= Alto 2=Moderado 1= Ligero 0= Mínimo</b></p> <p><b>II. Riesgos de fuego o explosión</b>  <b>Medio de extinción:</b> NA  <b>Equipo de protección:</b> NA  <b>Procedimientos y precauciones especiales en el combate del incendio:</b> NA  <b>Condiciones que conducen a otro riesgo especial:</b> NA  <b>Productos de la combustión nocivos para la salud:</b> NA</p> <p><b>III. Datos de reactividad</b>  <b>Polimerización espontánea</b> NA  <b>Productos peligrosos de la descomposición:</b> NA  <b>Condiciones a evitar:</b> NA</p>	<p><b>IV. Riesgos a la Salud y Primeros Auxilios</b>  <b>Signos y síntomas de exposición</b>  <b>No hay riesgo de exposición.</b>  <b>Emergencia y primeros auxilios:</b>  <b>Inhalación:</b> Sin riesgo  <b>Piel:</b> Riesgo Bajo-&gt; Enjuagar con agua limpia  <b>Ojos:</b> Riesgo Bajo-&gt; Enjuagar con agua limpia a flujo suave por un mínimo de 5 minutos.  <b>Si hay irritación ocular, buscar atención médica.</b>  <b>Ingestión:</b> Sin riesgo</p> <p><b>V. Procedimiento en caso de fuga o derrame</b>  <b>Procedimiento y precauciones inmediatas:</b> Si hay derrame, contenerlo y lavar el área con agua. La disposición de grandes cantidades debe ser de acuerdo a las regulaciones de Autoridades Federales, Estatales y Locales.  <b>Método de mitigación:</b> NA</p> <p><b>VI. Equipo de protección especial</b>  <b>Protección respiratoria:</b> No se requiere equipo de protección  <b>Protección dérmica:</b> No se requiere equipo de protección  <b>Protección ocular:</b> No se requiere equipo de protección</p>
--	---