



FICHA TÉCNICA

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

Información Nutricional / Datos de Nutrición	
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

Alérgeno/Químico Sensitivo	En Producto
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”

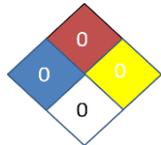
Datos Fiscales

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,

Nombre del Producto:
Código: 35311

México. RFC: PRI941128FK6

<p>Legislación</p> <ul style="list-style-type: none"> • NORMA Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación • 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. • NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. • 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. • NORMA Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos. • ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. • Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. • Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994, Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. • NORMA Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.



Toxicidad

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