

Guisos Esterilizados



1. Carne de Cerdo



ASADO DE CERDO



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Asado de cerdo
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0052
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Carne de cerdo (100% Carne de cerdo)
aceite, chile ancho, chile mirasol, sal, ajo
cebolla y especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne de cerdo cortada en cubos (100% Carne de cerdo) libre de hueso, sazonada con salsa de asado con chile ancho y chile mirasol.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9
Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado.
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.

NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 01 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CARNE DE CERDO	43 A 47 %
SALSA	53 A 57 %

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	222.31KCAL.
GRASA	12.25 GRS.
GRASA SAT.	7.05 GRS.
GRASA INST.	5.2 GRS.
PROTEINA	15.79 GRS.
CARBOHIDRATOS	5.0 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición.
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele el producto después de haberlo calentado.



CARNITAS DE CERDO

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Carnitas de cerdo
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0186 0
Precio: \$93.60

INGREDIENTES

Pierna y/o espaldilla de cerdo (100% Carne de cerdo)
manteca ,especias, hierbas de olor, sal.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne de cerdo en trozo (100% Carne de cerdo) libre de nervio y hueso, cocinada en cazo con manteca de cerdo, sazónada con especias y sal yodatada.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsal de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.



NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 02 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CARNE DE CERDO	100 %

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	450 KCAL.
GRASA	36.0 GRS.
GRASA SAT.	24.35GRS.
GRASA INST.	11.65 GRS.
PROTEINA	26.0 GRS.
CARBOHIDRATOS	3.8 GRS

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el Producto.



CHICHARRÓN EN SALSA ROJA



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. chicharrón en salsa roja
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0093 1
Precio: \$61.60

INGREDIENTES

Chicharrón de cerdo (100% Chicharrón de cerdo),
tomate, chile mirasol, aceite, sal, ajo, cebolla, especias y
agua.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Chicharrón de cerdo, derivado del cuero con lonja
del cerdo (100% chicharrón de cerdo) libre de
hueso, guisado con salsa de tomate y chile mirasol.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsal de aluminio con cierre abre-fácil en presentación
de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9
Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas
condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar
y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar
vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su
tiempo de vida es de 2 años.

NO. / FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 03 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CHICHARRON	45 A 50%
SALSA	45 A 50%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	250.0 KCAL.
GRASA	21.09 GRS.
GRASA SAT.	7.85 GRS.
GRASA INST.	12.18 GRS.
PROTEINA	14.31 GRS.
CARBOHIDRATOS	6.5 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una
temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente
e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el
producto.



CHICHARRÓN SALSA VERDE



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Chicharrón en salsa verde
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0058 0
Precio: \$61.60

INGREDIENTES

Chicharrón de cerdo (100% Chicharrón de cerdo), tomate verde, chile jalapeño, aceite, cebolla, especias, agua, sal y ajo

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Chicharrón de cerdo, derivado del cuero con lonja del cerdo (100% chicharrón de cerdo) libre de hueso, guisado con salsa de tomate verde y chile jalapeño.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.

NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 04 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CHICHARRÓN	45 A 50%
SALSA	45 A 50%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	250.0 KCAL.
GRASA	21.09 GRS.
GRASA SAT.	7.85 GRS.
GRASA INST.	12.18 GRS.
PROTEINA	14.31 GRS.
CARBOHIDRATOS	6.5 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.



COCHINITA PIBIL

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Cochinito pibil
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0060 3
Precio : \$66.80

INGREDIENTES

Carne de cerdo (100% Carne de cerdo), aceite, chile mirasol , achiote, sal, ajo, cebolla, vinagre y especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne de cerdo en trozo (100% Carne de cerdo) libre de nervio y hueso, sazónada con salsa pibil a base de axiote. Contiene cebolla.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.



NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 05 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CARNE DE DESEBRADA	43 A 47%
SALSA	40 A 50%
VERDURA	5 A 10%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	266 KCAL.
GRASA	21.09 GRS.
GRASA SAT.	8.0 GRS.
GRASA INST.	11.09 GRS.
PROTEINA	16.0 GRS.
CARBOHIDRATOS	7.7 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.



Guisos Esterilizados



2. Pollo



POLLO A LA VERACRUZANA

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Pollo a la veracruzana
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0067
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Pechuga de pollo, (100% carne de pechuga), tomate, aceite, sal, ajo, cebolla blanca, consomé, especias, pimienta morrón, chile güero, zanahoria, aceitunas.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Son fajitas de pollo (100% Pechuga de pollo) libre de piel y hueso, en salsa de tomate con guarnición estilo veracruzana.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.



NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 06 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

GUARNICION	10 A 15%
CARNE DE POLLO	43 A 47%
SALSA	43 A 47%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	144.1 KCAL.
GRASA	7.91 GRS.
GRASA SAT.	2.26 GRS.
GRASA INSAT.	4.8 GRS.
PROTEINA	17.31 GRS.
CARBOHIDRATOS	8.5 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.



POLLO EN MOLE

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Pollo en mole.
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0068 9
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Pechuga de pollo (100% Carne de pechuga) aceite,
Pasta de mole, chocolate, sal, ajo, azúcar, cebolla
blanca, consomé, y especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Son fajitas de pollo (100% Pechuga de pollo)
libre de piel y hueso, en salsa de mole.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalát de aluminio con cierre abre-fácil en
presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama
de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas
condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar
y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar
vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su
tiempo de vida es de 2 años.



NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 07 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
CARNE DE POLLO	43 A 47 %
SALSA DE MOLE	53 A 57 %

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	180.0 KCAL.
GRASA	7.06 GRS.
GRASA SAT.	2.26 GRS.
GRASA INSAT.	4.8 GRS.
PROTEINA	17.31 GRS.
CARBOHIDRATOS	16.04 GRS

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una
temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente
e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el
producto.



POLLO ORIENTAL



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Pollo oriental
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0167 9
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Fajitas de pollo (100% pechuga de pollo)
aceite ,salsa de soya, almendras, cebolla, azúcar
sal, especias, zanahoria, apio, jícama.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Son fajitas de pollo (100% Pechuga de pollo) libre
de piel y hueso, sazonadas y cocinadas con
verduras y salsa oriental.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en
presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama
de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas
condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar
y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar
vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su
tiempo de vida es de 2 años.

NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 08 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

SALSA	15 A 20 %
CARNE DE POLLO	43 A 47%
DE VERDURAS	35 A 40%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	127.8 KCAL.
GRASA	5.45 GRS.
GRASA SAT.	2.41 GRS.
GRASA INSAT.	3.04 GRS.
PROTEINA	17.12 GRS.
CARBOHIDRATOS	9.89 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una
temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente
e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el
producto.



POLLO PIBIL

ESPECIFICACIONES

Nombre del producto. Pollo pibil.
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0076 4
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Pechuga de pollo (100% Carne de pechuga),
aceite, achiote, sal, ajo, cebolla blanca, vinagre y
especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Son fajitas de pollo (100% Pechuga de pollo) libre
de piel y hueso, sazonada con una salsa estilo pibil
con achiote.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsal de aluminio con cierre abre-fácil en
presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de
9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas
condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar
y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar
vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su
tiempo de vida es de 2 años.



NO. / FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 09 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

VERDURA	5 %
CARNE DE POLLO	43 A 47 %
SALSA PIBIL	53 A 57 %

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
KILOCALORIAS	203.5KCAL.
GRASA	13.71 GRS.
GRASA SAT.	5.8 GRS.
GRASA INSAT.	7.91 GRS.
PROTEINA	17.03 GRS.
CARBOHIDRATOS	7.7 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una
temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente
e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición.
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el
producto.



Guisos Esterilizados



3. Carne de Res



ALBONDIGA EN SALSA TOMATE



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto: Albóndiga en salsa tomate
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0051 1
Precio: \$61.60

INGREDIENTES

Carne molida de res (100% Carne de res), arroz, cilantro, aceite, tomate, sal, ajo, consomé, especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Es carne molida de res (100% Carne de res) con arroz. Las albóndigas están sazonadas con salsa de tomate.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsal de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.

NO. / FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 10 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

Solidó- líquidos	porcentaje
SALSA DE TOMATE	53 A 57 %
CARNE DE RES	43 A 47%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
ENERGIA	165.0KCAL.
GRASA	5.6 GRS.
GRASA SAT.	1.52 GRS.
GRASA INST.	4.10 GRS.
PROTEINA	20.2 GRS.
CARBOHIDRATOS	6.54 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición.
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.



BARBACOA DE RES



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto: Barbacoa de Res
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0053 5
Precio: \$86.80

INGREDIENTES

Carne de res, (100% carne de res) consomé de res, cebolla, sal, ajo, especias.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Barbacoa de res (100% Carne de res) sin hueso ni cartílago. Cocida a vapor, sazónada con especias y hierbas de olor.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.

NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 11 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

SOLIDÓ-LIQUIDO	PORCENTAJE
CARNE	91 A 98 %

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
ENERGIA	173.0 KCAL.
GRASA	9.9 GRS.
GRASA SAT.	4.95 GRS.
GRASA INSAT.	4.1 GRS.
PROTEINA	15.83 GRS.
CARBOHIDRATOS	8.25 GRS.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.



DESHEBRADA EN SALSA VERDE



ESPECIFICACIONES

Nombre del producto: Res en salsa verde
No. De Registro de S.S.A. 10070001796
Código de barras 750 14653 0055 9
Precio: \$66.80

INGREDIENTES

Carne de res (100% carne de res) cebolla, jalapeño, tomate verde, consomé, especias, ajo y sal.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO

Carne de res deshebrada (100 % carne de res)
Libre de hueso, sazonado con salsa de tomate verde y chile jalapeño, especias y sal yodatada.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Bolsalat de aluminio con cierre abre-fácil en presentación de 2 Kg.
Caja doble corrugado, con protección anti humedad.
Contenido: 12 kilos, 6 bolsas por caja. Tarima: Cama de 9 Estiba de 8. Total de cajas por tarima: 76 cajas.

VIDA DE ANAQUEL

Producto esterilizado y/o pasteurizado
Tiempo de vida de anaquel bajo éstas condiciones es de 2 años.

BENEFICIOS

Es un alimento completamente cocinado, listo para calentar y servir.
Producto elaborado con calidad y normas de higiene.
Para mejorar el rendimiento de éste producto puede agregar vegetales al gusto.
Si se mantienen las condiciones de almacenamiento su tiempo de vida es de 2 años.

NO./ FECHA DE ELABORACION

Ficha Técnica No. 13 15 Febrero 2010

CONTENIDOS

RELACIÓN SÓLIDO-LÍQUIDO	PORCENTAJE
BISTECK DE RES	43 A 47%
SALSA VERDE	53 A 57%

TABLA NUTRIMENTAL

PORCION 100 GRS.	CANTIDAD
ENERGIA	122.3 KCAL.
GRASA	5.72 GR.
GRASA SAT.	2.72GR.
GRASA INSAT.	3.0 GR.
PROTEINA	20.15 GR.
CARBOHIDRATOS	6.20 GR.

MODO DE PREPARACION

Vacíe en el inserto y manténgalo a una temperatura mínima de 64°C para exhibición.
Para mejor presentación, mueva constantemente e hidrate con consomé si es necesario.

NOTA

Manténgase en anaquel a 64°C para exhibición
Caliente el producto y consuma inmediatamente.
No congele nuevamente después de calentar el producto.

