



ww.mye.mx

direccion@mye.mx



ESPECIFICACION DEL PRODUCTO

| | | | |
|--|----------------------|--------------------------|-------------------|
| Nombre del Producto: | JUGO SAZONADOR | Fecha de Emision | 4/30/2018 |
| Línea: | 001 | Fecha de Revisión | 05/19/2018 |
| DESCRIPCION: | Status | | Definitiva |
| Salsa líquida color café obscuro de baja viscosidad con sabor salado y nota carnica intensa. | Aprobado por: | | Calidad |

INGREDIENTES:

Agua, proteína vegetal hidrolizada de maíz, colorante natural, benzoato y sorbato de potasio para conservar la frescura.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Limite Superior | Limite Inferior | Método |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| Sodio | % | 15.5 | 17 | 14 | NMXF-150S-1981 |
| QAF002 acidéz (cítrico) | % | 1.6 | 2 | 2.7 | AOAC, Marzo 1995, cap. 26 |
| Solubles | ° brix | 23.5 | 25 | 22 | NMX-F-236-S-1979 |
| NMX-F-236-S-1979 | N/A | 5 | 5.2 | 4.8 | pH Meter |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Limite Superior | Limite Inferior | Método |
|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| QAM001 cuenta total | UFC/g | | 5000 | | NOM-092-SSA1-1994 |
| QAM002 coliformes | UFC/g | | 10 | | NOM-113-SSA1-1995 |
| QAM010 hongos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM011 levaduras | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM004 acidófilos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |

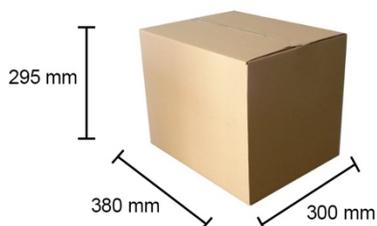
CADUCIDAD: 540 días

USO: Producto listo para su consumo

EMPAQUE: Primario: Botellas PET de 1 LT cerradas con tapa Flip Top con liner sensitivo
Secundario: Cajas de cartón corrugado con 12 unidades cada una. Peso neto de la caja 13.6 kg. Estiba: 10 cajas por cama, 5 camas por pallet, 50 cajas por pallet

CONDICION DE ALMACENAJE: Manténgase en un lugar fresco y seco a la sombra

CONDICION DE TRANSPORTE: Envío de transporte limpio, libre de material extraño y plagas que afecten la integridad del producto



| Información Nutricional | |
|-------------------------|---------------------|
| Tamaño de porción: | 5ml |
| Porciones por envase: | Aprox 200 |
| Cantidad por Porción | |
| Cont. Energético | 14.79 kJ (3.48Kcal) |
| Proteínas | 0,01g |
| Grasas Totales | 0g |
| Grasas Saturadas | 0g |
| Carbohidratos Totales | 0,96g |
| Azúcares | 0g |
| Fibra Dietética | 0,1g |
| Sodio | 413,55mg |





ESPECIFICACION DEL PRODUCTO

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------------|------------|
| Nombre del Producto: | SALSA INGLESA | Fecha de Emision | 4/30/2018 |
| Línea: | 002 | Fecha de Revisión | 05/19/2018 |
| DESCRIPCION: | Salsa líquida color café oscuro de baja viscosidad. Sabor ácido y especiado con nota de soya. | | |
| | | Status | Definitiva |
| | | Aprobado por: | Calidad |

INGREDIENTES:

Sal, azúcar, proteína vegetal hidrolizada de maíz, ácido acético, colorante natural, especias, melaza, goma xantana, ácido cítrico, benzoato de sodio para conservar la frescura, ajo en polvo, saborizante artificial, cebolla en polvo, jugo de limón en polvo y antiespumante.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Límite Superior | Límite Inferior | Método |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|---------------------------|
| Sodio | % | 4.9 | 5.8 | 4 | NMXF-150S-1981 |
| QAF002 acidéz (cítrico) | % | 3.3 | 3.9 | 2.7 | AOAC, Marzo 1995, cap. 26 |
| Solubles | ° brix | 23.5 | 25 | 22 | NMX-F-236-S-1979 |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Límite Superior | Límite Inferior | Método |
|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| QAM001 cuenta total | UFC/g | | 5000 | | NOM-092-SSA1-1994 |
| QAM010 hongos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM011 levaduras | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM002 coliformes | UFC/g | | 10 | | NOM-113-SSA1-1995 |
| QAM004 acidófilos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |

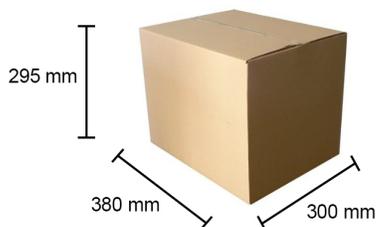
CADUCIDAD: 540 días

USO: Producto listo para su consumo

EMPAQUE: Primario: Botellas PET de 1 LT cerradas con tapa Flip Top con liner sensitivo
Secundario: Cajas de cartón corrugado con 12 unidades cada una. Peso neto de la caja 13.6 kg. Estiba: 10 cajas por cama, 5 camas por pallet, 50 cajas por pallet

CONDICION DE ALMACENAJE: Manténgase en un lugar fresco y seco a la sombra

CONDICION DE TRANSPORTE: Envío de transporte limpio, libre de material extraño y plagas que afecten la integridad del producto



Información Nutricional

| |
|---|
| Tamaño de porción: 100g |
| Porciones por envase: Aprox. 10 |
| Cantidad por Porción |
| Cont. Energético 263 kJ (63kcal) |
| Proteínas 0,95g |
| Grasas (Lípidos) 0,10g |
| de los cuales: |
| Grasa Saturada 0,09g |
| Carbohidratos (Hidratos de Carbono) 14,56g |
| de los cuales: |
| Azúcares 12,56g |
| Fibra Dietética 0,22g |
| Sodio 1357,06mg |
| Calorías por gramo (kcal/g): |
| Grasa 9 • Carbohidratos 4 • Proteína 4 |





ESPECIFICACION DEL PRODUCTO

| | | | |
|-----------------------------|--|--------------------------|------------|
| Nombre del Producto: | SALSA DE SOYA | Fecha de Emision | 4/30/2018 |
| Línea: | 003 | Fecha de Revisión | 05/19/2018 |
| DESCRIPCION: | Salsa líquida color café oscuro de baja viscosidad con sabor salado. | Status | Definitiva |
| | | Aprobado por: | Calidad |

INGREDIENTES:

Agua, proteína de soya hidrolizada, vinagre de vino, jarabe de maíz, colorante artificial y natural; sorbato de potasio para conservar la frescura.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Limite Superior | Límite Inferior | Método |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|
| Sodio | % | 4.9 | 5.8 | 4 | NMXF-150S-1981 |
| QAF002 acidéz (cítrico) | % | 3.3 | 3.9 | 2.7 | AOAC,Marzo 1995,cap. 26 |
| Solubles | ° brix | 23.5 | 25 | 22 | NMX-F-236-S-1979 |
| NMX-F-236-S-1979 | N/A | 5 | 5.2 | 4.8 | pH Meter |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Limite Superior | Límite Inferior | Método |
|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| QAM001 cuenta total | UFC/g | | 5000 | | NOM-092-SSA1-1994 |
| QAM002 coliformes | UFC/g | | 10 | | NOM-113-SSA1-1995 |
| QAM010 hongos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM011 levaduras | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM004 acidófilos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |

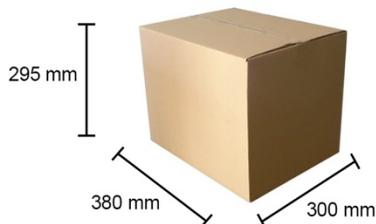
CADUCIDAD: 540 días

USO: Producto listo para su consumo

EMPAQUE: Primario: Botellas PET de 1 LT cerradas con tapa Flip Top con liner sensitivo
Secundario: Cajas de cartón corrugado con 12 unidades cada una. Peso neto de la caja 13.6 kg. Estiba: 10 cajas por cama, 5 camas por pallet, 50 cajas por pallet

CONDICION DE ALMACENAJE: Manténgase en un lugar fresco y seco a la sombra

CONDICION DE TRANSPORTE: Envío de transporte limpio, libre de material extraño y plagas que afecten la integridad del producto



| Información Nutricional | |
|---|----------|
| Tamaño de porción: 5 ml | |
| Porciones por envase: Aprox. 200 | |
| Cantidad por Porción | |
| Contenido energético total 58.48kJ/(13.76cal) | |
| Calorías de grasa | 0 kca |
| Proteínas | 0.06g |
| Grasas (Lípidos) | 0g |
| de los cuales: | |
| Grasa saturada | 0g |
| Grasa trans | 0g |
| Colesterol | 0mg |
| Carbohidratos (Hidratos de carbono) | 4.13g |
| de los cuales: | |
| Azúcares | 1.04g |
| Fibra dietética | 0.75g |
| Sodio | 4950mg |
| Calcio | 2.27mg |
| Hierro | 0.10mg |
| Potasio | 229.38mg |





ESPECIFICACION DEL PRODUCTO

| | | | |
|---|----------------------|-------------------------|-------------------|
| Nombre del Producto: | SALSA PARA ALITAS | Fecha de Emision | 04/30/2018 |
| Línea: | 005 | Fecha de Revisi | 05/19/2019 |
| DESCRIPCION: | Status | | Definitiva |
| Salsa líquida color naranja de viscosidad media. Sabor ácido, picante con notas de chile cayenne y vinagre. CONTIENE DERIVADOS DE LECHE | Aprobado por: | | Calidad |

INGERDIENTES:

Agua, pasta de chile cayenne, vinagre, sal yodada, sólidos de leche, ácido acético, almidón modificado de maíz, colorante natural, goma xantana, mono y diglicéridos de ácidos grasos, benzoato de sodio como conservador, ácido cítrico, EDTA disódico como antioxidante

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Límite Superior | Límite Inferior | Método |
|-------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------------|
| Sodio | % | 7.25 | 8 | 6.5 | NMXF-150S-1981 |
| QAF002 acidéz (cítrico) | % | 3.4 | 3.9 | 2.9 | AOAC,Marzo 1995,cap. 26 |
| Solubles | ° brix | 16 | 18 | 14 | NMX-F-236-S-1979 |
| NMX-F-236-S-1979 | N/A | 5 | 5.2 | 4.8 | pH Meter |
| QAF051 Viscosidad | Centipoises | | 3,800 | 1,800 | AOAC,Marzo 1995,cap. 26 |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| | Unidad Característica | Valor Normalizado | Límite Superior | Límite Inferior | Método |
|---------------------|-----------------------|-------------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| QAM001 cuenta total | UFC/g | | 5000 | | NOM-092-SSA1-1994 |
| QAM002 coliformes | UFC/g | | 10 | | NOM-113-SSA1-1995 |
| QAM010 hongos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM011 levaduras | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |
| QAM004 acidófilos | UFC/g | | 10 | | NOM-111-SSA1-1994 |

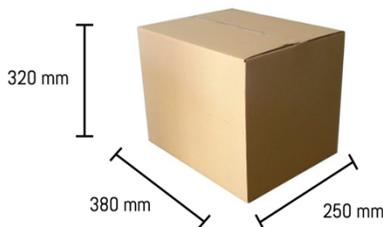
CADUCIDAD: 180 días

USO: Producto listo para su consumo

EMPAQUE: Primario: Galón de polipropileno de 3.75 LT, cerrado con tapa con anillo ed seguridad y liner sensitivo
Secundario: Cajas de cartón corrugado con 4 unidades cada una. Peso neto de la caja 16.6 kg. Estiba: 12 cajas por cama, 4 camas por pallet, 48 cajas por pallet

CONDICION DE ALMACENAJE: Manténgase en un lugar fresco y seco a la sombra, condiciones climáticas extremas pueden afectar la frescura y/o sabor del producto

CONDICION DE TRANSPORTE: Envío de transporte limpio, libre de material extraño y plagas que afecten la integridad del producto



| Información Nutricional | |
|--|-----------|
| Tamaño de la porción | 100 g |
| Porciones por envase | 37.5 |
| Cantidad por porción | |
| Contenido Energético (391.284k/94.383kcal) | |
| Proteínas | 0.5 g |
| Grasas totales | 0.5 g |
| Grasa saturada | 0.2 g |
| Carbohidratos totales | 5.7 g |
| Azúcares | 1.6 g |
| Fibra dietética | 0.5 g |
| Sodio | 2997.3 mg |

