

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>	<b>Guacamole – Guacamole Suave</b>	
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Aguacate Hass madurado apropiadamente para obtener pulpa de aguacate y adicionado con condimentos naturales deshidratados para obtener una mezcla denominada Guacamole. Producto elaborado con Pulpa de aguacate y condimentos naturales deshidratados, Sin Conservadores, ni Saborizantes ni Colorantes.	
<b>LUGAR DE ELABORACIÓN</b>	Producto elaborado por: PulpHass SA de CV. Ubicada en calle San Cristóbal número 3, colonia San Cristóbal Cuernavaca Morelos.	
<b>COMPOSICION NUTRIMENTAL</b> (por cada 100g)	Grasa total	17g
	Colesterol	0g
	Sodio	0.4g
	Fibra dietética	3g
	Proteína	3.3g
	Carbohidratos	6.6g
	Calorías aportadas por 100 gr	186 kcal
<b>PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES</b>  	<b>200g.</b> Bolsa plástica de polietileno de 12.5 x 20 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 100 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto.	
	<b>2 x 200g.</b> Cajilla de cartón plastificada de 12.5 x 19 x 2.5 cms con 2 piezas de 200g en su interior. 2 Bolsas plásticas de polietileno empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 50 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	<b>500g.</b> Bolsa plástica de polietileno de 20 x 25 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 40 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
	<b>1kg.</b> Bolsa plástica de polietileno de 25 x 30 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 20 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto.	
	<b>2kg.</b> Bolsa plástica de polietileno de 25 x 40 cms. empacado al vacío. Empaque secundario: caja de cartón con 10 piezas. Peso: Neto- 5.8kg, Bruto- 6.3kg Tamaño de la caja: 39 x 30 cm y 31 cm de alto	
<b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	<b>Color:</b> Típico de la especie, verde amarillento o verde oscuro. <b>Olor/sabor:</b> Típico al fruto maduro, alimonado, picante suave, exento de olores extraños. <b>Consistencia:</b> Homogénea, cremosa, sin espuma ni partículas extrañas.	
<b>CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantenerlo en congelación constante de -10 a -20 °C	
<b>FORMULACION</b>	Materia prima: 100% Aguacate Hass	

	Condimentos: Cebolla en polvo AMBSA II, Sal yodada fluorurada, Ajo deshidratado en polvo, Limón en polvo, Cilantro en polvo M40 y Chile jalapeño verde molido.	
<b>VIDA UTIL ESTIMADA</b>	En congelación 1 año. En refrigeración 35 días sin abrir. (Incluso después de descongelar). Tiempo de oxidación a temperatura ambiente: $\geq 1$ hora (en empaque abierto)	
<b>INSTRUCCIONES DE CONSUMO</b>	Mantener congelado. Una vez descongelado no congelar nuevamente. Preferentemente descongelar en refrigeración. Una vez abierto, el producto inicia el proceso natural de oxidación (60- 90 mins. aprox.) Es recomendable usar el producto en su totalidad ya abierto. En caso de no ser posible, mantenerlo en la bolsa y sellar lo mejor posible. Recomendación: Sacar del refrigerador 30 minutos antes de abrir para mejorar aún más el sabor.	
<b>CONSUMOS Y USOS</b>	Guacamole puede consumirse directamente según el gusto, o bien puede ser utilizado como acompañamiento de ensaladas, sándwiches y bocadillos. Mercados Objetivo: Industria para el procesamiento y servicio de alimentos y bebidas (HoReCa); Público en general (Amas de casa que buscan practicidad, sin perder sabor y ahorrar tiempo)	
<b>DISTRIBUCIÓN</b>	En tracto camiones/camionetas con equipo de congelación -20 a -15°C.	
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>  Referencias: RTCA 67.04.50:17.* RD 3484/2000+	Coliformes totales+	< 1000 UFC/g
	Mesofilos aerobios+	<100000 UFC/g
	<i>Escherichia coli</i> *	< 10 UFC/g
	<i>Salmonella sp.</i> *	Ausente en 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i> *	Ausente
	<i>Staphylococcus aureus</i> *	10 UFC/g
<b>CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS</b>	pH	6.0 – 7.0
	Contenido de aceite o grasa	12 – 24%
	Sal	1 – 3%
<b>POTENCIAL MAL USO DEL CONSUMIDOR</b>	No mantener en congelación/refrigeración; Contacto con el piso, con productos químicos, lugares sucios; Apertura y manejo del producto en condiciones no higiénicas.	
<b>LOTIFICACION DEL PRODUCTO</b>	El producto terminado se identifica con un número de lote impreso en la etiqueta que indica el día y año de elaboración El formato es el siguiente: 190361 Donde: <b>19</b> : Indica el año en que se elabora el producto, se anotan los 2 últimos dígitos del año <b>036</b> : Indica el día consecutivo del año en que se elabora el producto. <b>.2</b> : Indica el tipo de producto, en este caso el .2 es Guacamole.	
<b>¿PUEDE EL PRODUCTO TRANSMITIR ALGUNA ENFERMEDAD O DAÑO A LA SALUD?</b>	No	