


NOMBRE DEL PRODUCTO	Guacamole – Guacamole Suave	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	<p>Aguacate Hass madurado apropiadamente para obtener pulpa de aguacate y adicionado con condimentos naturales deshidratados para obtener una mezcla denominada Guacamole.</p> <p>Producto elaborado con Pulpa de aguacate y condimentos naturales deshidratados, Sin Conservadores, ni Saborizantes ni Colorantes.</p>	
LUGAR DE ELABORACIÓN	Producto elaborado por: PulpHass SA de CV. Ubicada en calle San Cristóbal número 3, colonia San Cristóbal Cuernavaca Morelos.	
COMPOSICION NUTRIMENTAL (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
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	<p>200g. 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.</p>	
	<p>2 x 200g. 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</p>	
	<p>500g. 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</p>	
	<p>1kg. 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.</p>	
	<p>2kg. 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</p>	
		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<p>Color: Típico de la especie, verde amarillento o verde obscuro.</p> <p>Olor/sabor: Típico al fruto maduro, alimonado, picante suave, exento de olores extraños.</p> <p>Consistencia: Homogénea, cremosa, sin espuma ni partículas extrañas.</p>	
CONSIDERACIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantenerlo en congelación constante de -10 a -20 °C	
FORMULACION	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.	
VIDA UTIL ESTIMADA	En congelación 1 año. En refrigeración 35 días sin abrir. (Incluso después de descongelar). Tiempo de oxidación a temperatura ambiente: ≥ 1 hora (en empaque abierto)	
INSTRUCCIONES DE CONSUMO	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.	
CONSUMOS Y USOS	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)	
DISTRIBUCIÓN	En tracto camiones/camionetas con equipo de congelación -20 a -15°C.	
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS 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
CARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS	pH	6.0 – 7.0
	Contenido de aceite o grasa	12 – 24%
	Sal	1 – 3%
POTENCIAL MAL USO DEL CONSUMIDOR	No mantener en congelación/refrigeración; Contacto con el piso, con productos químicos, lugares sucios; Apertura y manejo del producto en condiciones no higiénicas.	
LOTIFICACION DEL PRODUCTO	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: 19 : Indica el año en que se elabora el producto, se anotan los 2 últimos dígitos del año 036 : Indica el día consecutivo del año en que se elabora el producto. .2 : Indica el tipo de producto, en este caso el .2 es Guacamole.	
¿PUEDE EL PRODUCTO TRANSMITIR ALGUNA ENFERMEDAD O DAÑO A LA SALUD?	No	