



LEB TRADING
PRODUCTS
S.R.L. DE C.V.

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GUACAMOLE MILD

Clave:	DGE-020.1
Elaboración:	ENE-17
Revisión:	15-MAY-17



Definición

Resultado de la transformación del fruto de Aguacate Hass, iniciando con el corte, seguido por el triturado, mezclado y homogenizado de la pulpa con los ingredientes respectivos de la formulación.

Ingredientes

Aguacate Hass, sal, cebolla en polvo, concentrado de jugo de limón, ácido ascórbico, ácido cítrico, cilantro deshidratado, goma xantana, ajo en polvo.



Presentación: Almohadilla

Embalaje: Caja de cartón corrugado AxhxL; 44.0 x 22.8 x 30.5 cm

Peso Individual	Unidades por caja	Peso por caja	Tamaño de pallet	Peso neto de pallet	Peso bruto de pallet	Código de producto
1 kg	18	18 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	1,008.00 kg	1,062.00 kg	GMA-1000G
500 g	36	18 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	1,008.00 kg	1,062.00 kg	GMA-0500G
250 g	72	18 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	1,008.00 kg	1,062.00 kg	GMA-0250G

Embalaje: Caja de cartón corrugado AxhxL; 24 x 18.3 x 38.5 cm

Peso Individual	Unidades por caja	Peso por caja	Tamaño de pallet	Peso neto de pallet	Peso bruto de pallet	Código de producto
1 kg	10	10 kg	12 x 9 (1.90 m alto)	1,080.00 kg	1,140.00 kg	GMA-1000G

Presentación: Showbox

Embalaje: Caja de cartón corrugado AxhxL; 44.0 x 22.8 x 30.5 cm

Peso Individual	Unidades por caja	Peso por caja	Tamaño de pallet	Peso neto de pallet	Peso bruto de pallet	Código de producto
0.227 kg	60	13.62 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	762.72 kg	817.00 kg	GMS-0227G

Características Microbiológicas

Mesófilos aerobios	10 ,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos y levaduras	1000 UFC/g
<i>E. coli</i>	Negativo
Salmonella	Ausente /25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente /25g

Características Físico Químicas

pH = 4.6 - 4.65
% NaCl = 17 -22%
Materia extraña = 0
Materia vegetal = 1 % (<10 mm)





LEB TRADING
PRODUCTS
S.R.L. DE C.V.

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GUACAMOLE MILD

Clave: DGE-020.1

Elaboración: ENE-17

Revisión: 15-MAY-17

Características organolépticas

Olor	Aguacate con moderado olor a cebolla y limón
Color	Gama de colores verde amarillo
Sabor	Aguacate con moderado sabor a cebolla y limón
Textura	Cremosa y suave

Vida de Anaquel

Producto cerrado a -18°C mínimo: 1 año
Producto cerrado a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$: 19 días
Producto abierto a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$: 24 horas
Producto abierto a temperatura ambiente (23°C): 7 horas

Empaque

Bolsa para alto vacío de material Nylon, polietileno y EVOH, con barrera a gases y resistencia a temperatura -18°C .

Recomendaciones

No volver a congelar.
No descongelar en microondas.
No descongelar bajo chorro de agua caliente.

Ventajas

No desperdicio de producto.
Higiénico.
Sin oxidación prematura.
Sin conservadores.

Instrucciones

Descongelar dentro del refrigerador a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ con 24 horas de anticipación al consumo. Conservar el sobrante a $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$, haciendo un doblez en la ranura procurando consumir antes de 24 horas. Utilizar según su preferencia.

Certificaciones

Todos nuestros guacamoles están certificados bajo el esquema SQF Nivel II y Kosher.
El aguacate fresco de todos nuestros productos esta certificado por SENASICA.

