



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

# FICHA TÉCNICA

PRODUCTO: GUACAMOLE TRADICIONAL

Clave: DGE-014.1

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, pimienta roja, ajo en polvo, cebolla en polvo, concentrado de jugo de limón, ácido ascórbico, ácido cítrico, cilantro deshidratado, goma xantana.

## 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	GTA-1000G
500 g	36	18 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	1,008.00 kg	1,062.00 kg	GTA-0500G
250 g	72	18 kg	8 x 7 (1.84 m alto)	1,008.00 kg	1,062.00 kg	GTA-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	GTA-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	GTS-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 TRADICIONAL

Clave: DGE-014.1

Elaboración: ENE-17

Revisión: 15-MAY-17

## Características organolépticas

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

## Vida de Anaquel

Producto cerrado a  $-18^{\circ}\text{C}$  mínimo: 1 año  
Producto cerrado a  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ : 28 días  
Producto abierto a  $4^{\circ}\pm 2^{\circ}\text{C}$ : 24 horas  
Producto abierto a temperatura ambiente ( $23^{\circ}\text{C}$ ): 7 horas

## Empaque

Bolsa para alto vacío de material Nylon, polietileno y EVOH, con barrera a gases y resistencia a temperatura  $-18^{\circ}\text{C}$ .

## 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.

