

SUSTITUTO DE CREMA

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
Composición		Azúcares añadidos (Sólidos de jarabe de maíz), aceite de palma (no hidrogenado), caseinato de sodio (un derivado de la leche), fosfato dipotásico, dióxido de silicio, mono y diglicéridos, colorantes (Dióxido de titanio, betacaroteno), datem, saborizantes naturales y artificiales, sal. Contiene caseinato de sodio (Derivado de la leche).	
Origen	Químico	Vida útil	427 días, respetando las condiciones óptimas de almacenamiento

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		CARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS	
Aspecto	Polvo granular, libre de impurezas	Grasa	Máx. 30 %
Color	Blanco a ligero crema	Humedad	Máx 3.00 %
Olor	Libre de olores extraños	Proteína	Máx. 4 %
Sabor	Lácteo, ligeramente dulce, libre de sabores extraños		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Cuenta total	< 1000 UFC/g
Hongos y Levaduras	< 100 UFC /g
<i>Salmonella</i> spp/ 25 g	Ausente

DATOS DEL ETIQUETADO
✓ Denominación del producto
✓ Lote y fecha de caducidad impresa en envase colectivo
✓ Ingredientes
✓ Nombre o razón social del fabricante
✓ Cont. Neto
✓ Sellos de advertencia de Exceso de calorías, exceso de grasas saturadas.
✓ Información nutrimental
✓ ALERGENO: Contiene caseinato de sodio

INDICACIONES DE ALMACENAJE
Almacenar en un lugar cerrado, fresco, con ventilación, seco, libres de polvo, higiénicos y que estén protegidos contra insectos, roedores, etc.



Hoja de especificaciones de PT

SUSTITUTO DE CREMA

Fecha de emisión: 22-01-22
Código: CAL-ESP-034
Versión: 4
Páginas: 1

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL		
Cantidad por porción	Tamaño porción 100 g	Porción 3 g
Contenido Energético	530 kcal (2219 kJ)	15.9 kcal (66.6 kJ)
Proteínas	2 g	0 g
Grasas totales	31 g	0.9 g
Grasas saturadas	16 g	0.5 g
Grasas trans	157.29 mg	4.7 mg
Hidratos de carbono disponibles	61 g	2 g
Azúcares totales	9 g	0.2 g
Azúcares añadidos	9 g	0.2 g
Fibra dietética	0 g	0 g
Sodio	95 mg	2.8 mg

PRESENTACIÓN	EMPAQUE PRIMARIO	EMPAQUE SECUNDARIO Y Terciario
1000 sobres o sticks de 3 g c/u 1000 sobres o sticks de 4 g	Papel glasspolibond	Caja tipo corrugado

USO PREVISTO Y MAL USO NO INTENCIONADO, PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Ingrediente, producto en polvo destinado a sustituir crema o leche, en bebidas calientes. Se agrega directamente al líquido y se mezcla (Café, capuchino, té, etc.). **No utilizar el producto para fines distintos a los alimentarios, no se sugiere el consumo directo (sin diluir). No se sugiere el consumo del envase primario (papel). No se han reportado efectos adversos en población general, sin embargo, no se recomienda el consumo para personas intolerantes a la lactosa.**

INSTRUCCIONES PARA SU MANIPULACIÓN Y/O PREPARACIÓN

Vierta el contenido del sobre en la bebida de su preferencia.
El contenido del sobre debe utilizarse inmediatamente, después de abrirlo, para evitar la absorción de humedad. Deposite el envase vacío en la basura.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA

Camiones en caja cerrada, con certificado de fumigación vigente, libre de olores extraños y plaga.

SUSTITUTO DE CREMA

NORMATIVIDAD APLICABLE

- **NOM-051-SCFI/SSA1-2010** NORMA Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana **NOM-002-SCFI-2011**, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- **NOM-243-SSA1** NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

PRINT CART – IMAGEN ILUSTRATIVA / SUGERENCIA DE CONSUMO



FECHA DEL CAMBIO	REVISIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	RESPONSABLE
22-enero-2022	1	Emisión del documento.	Thalía García L.
22-mayo-2024	2	Actualización de requerimientos de ISO 22000	Carolina Mesa V.
01-diciembre-2025	3	Ajuste y mejora de requerimientos	Carolina Mesa V.
16/febrero/2026	4	Se actualiza con tabla nutrimental y normatividad aplicable	Carolina Mesa V.