



SACEFOODS

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA





***¡Formulamos, desarrollamos y
lanzamos tu idea!***

SACEFOODS
SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

Lista **de servicios**
por categoría

01

**Cumplimiento
normativo**

02

**Desarrollo y
mejora de
productos**

03

**Documentación
y sistemas de
calidad**

04

**Capacitación
y asesoría**



01

Cumplimiento normativo

Nutrition Facts	
Serving size 1/4 cup (38g) Serving per container about 8	
Amount Per Serving	
Calories	190 Cal
Calories from fat	130 Cal
% Daily Value*	
Total Fat	
Saturated Fat 15g	21%
Trans Fat 15g	21%
Polysaturated Fat 15g	21%
Monounsaturated Fat 15g	21%
Cholesterol 10mg	
Sodium 10mg	1%
Total Carbohydrate 10g	
Dietary Fiber 5g	1%
Sugars 5g	0%
Polysaccharide 5g	0%
Protein	
Vitamin A 5%	Vitamin C 5%
Calcium 5%	Iron 5%
* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.	
	Calories 2,000 2,500
Total Fat	Less than 65g 65g
Sat Fat	Less than 65g 65g
Cholesterol	Less than 65g 65g
Sodium	Less than 65g 65g
Total Carbohydrate	65mg 65mg
Dietary Fiber	65mg 65mg



Aseguramos tu cumplimiento **Legal**

- **Etiqueta nutrimental NOM 051:** Elaboración de de información nutrimental, declaración de “sellos y leyendas” frontales nutrimentales y declaración de ingredientes en apego a la NOM-051-SCI/SSA1-2010 MODIFICADA.
- **Inspección NOM 251:** Visita en planta y elaboración de plan para cumplir con la NOM-251



02

Desarrollo y mejora **de** **producto**



Innovación y optimización

Desarrollo de producto:

Desarrollo de producto desde cero, tomando en cuenta las necesidades e ideas del cliente, sin descuidar el mercado meta al que va dirigido.

Va desde solo el desarrollo de receta hasta el producto completo.

Imitación de otro producto:

Igualación de propiedades organolépticas y fisicoquímicas de muestra.

Mejoramiento de producto:

Adaptación de nueva receta de producto en base a necesidades del cliente. Cambio de variable/s específicas afectando o no el sabor o propiedades originales.

Alargamiento de vida de anaquel:

Detectamos el método óptimo para mejorar la vida de anaquel, modificando tanto el proceso como la fórmula y validando en laboratorio.



Productos desarrollados

Salsas:

Salsa picante “estándar”, salsa picante a base de diferentes chiles (chiltepín, habanero etc.), salsa picante negra “marisquera”, salsa verde “taquera”, salsa tatemada “taquera”, salsa macha, salsa buffalo, salsa bbq, salsa bbq extra smoky, salsa bbq hot, salsa bbq mango habanero, salsa estilo sriracha, chamoy industrializado y artesanal con naranjita.

Aderezos y sazonadores:

Mayonesa, mayonesa chipotle, mostaza, ranch, salsa sazonadora, salsa inglesa, salsa soya.

Bebidas/Bebidas fermentadas:

Bebidas saborizadas estándar, infusión de té/tisana saborizada, bebidas refrescantes funcionales (adicionadas con antioxidantes, fibra, sin calorías, etc.), cerveza artesanal, mezcal, whiskey, ron, Kombucha, tepache.

Helados:

Paletas heladas y helados artesanales gama estándar/premium (+50 sabores), pastel de helado (+5 sabores).

Otros:

Yogurt aplanado con fruta, yogurt bebible saborizado, natilla, carne para hamburguesa industrializada.



03



Documentacion y sistemas **de** **calidad**



Excelencia **operativa**

Manual HACCP:

Se identifican los puntos críticos de control que pueden comprometer la inocuidad y calidad del producto en cada proceso y se especifican acciones correctivas.

Manual de prerequisites BPM y aplicación:

Manual con información técnica clara sobre que son las BPM y como aplicarlas de manera practica en el establecimiento asegurando la inocuidad en la elaboración y expedición de alimentos.

Abarca el control de las diferentes etapas de producción, desde la recepción de las materias primas e insumos, procesos de elaboración, hasta le despacho o el consumo directo del producto.

Ficha técnica de producto:

Ficha técnica comercial con la información requerida para identificar y categorizar el producto.



04



Capacitación y asesoría



Potenciamos **tu equipo**

- Asesorías personalizadas (calidad e inocuidad, recomendaciones de procesos, aditivos en alimentos, mejoras de formulas, etc).
- Cursos en normas en calidad e inocuidad alimentaria.
- Curso inspector de calidad e inocuidad alimentaria.
- Curso interpretación e implementación de iso 22000:2018.

Otorgamos constancia de valor curricular (constancia D-3 para competencias laborales) en todos los cursos.

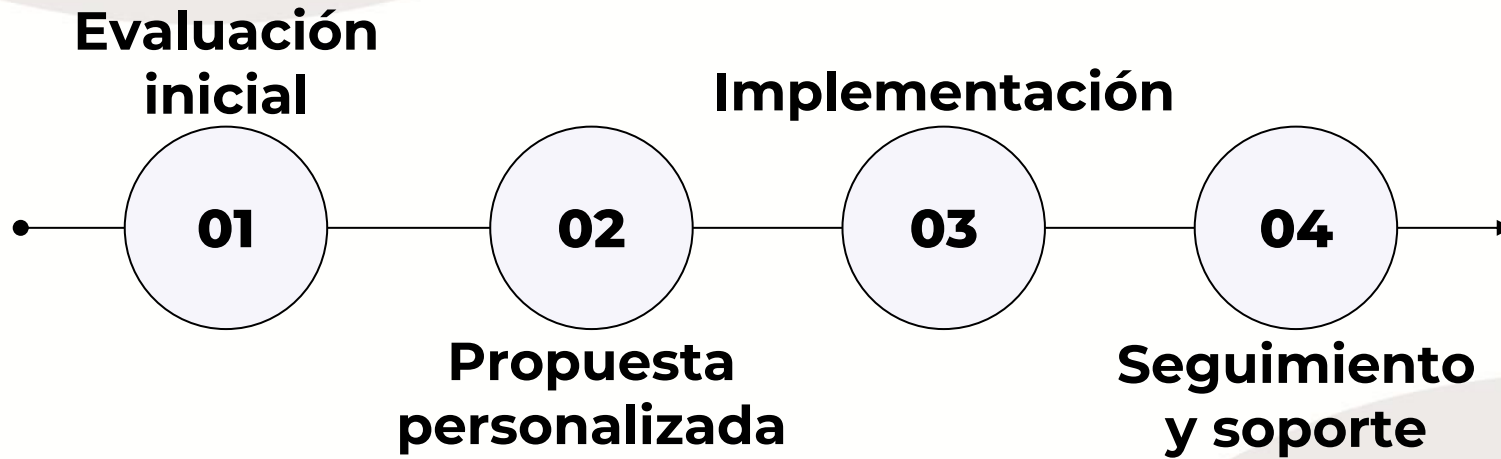


Valor agregado para **tu negocio**

- Ahorro de tiempo y recursos
- Cumplimiento con regulaciones
- Mejora de la calidad del producto
- Aumento de la competitividad en el mercado



Métodología **probada**



¿ POR QUE NOSOTROS?

Contamos con:

- Experiencia en bebidas funcionales, fermentadas y gastronómicas
- Formulaciones realistas con enfoque de rentabilidad
- Equipo técnico especializado y acompañamiento personalizado
- Flexibilidad para co-crear y responder a tendencias del mercado



CONTÁCTANOS

📞 667 264 4566

✉ Proyectos@sacefoods.com

🌐 www.sacefoods.com

📷 sace.foods

IBQ. Sergio Iván Salcedo Ceballos

SACEFOODS

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA

