



# ARROZ COCIDO

200 gramos

**BANM**  
ALIMENTOS NUEVO MEXICO  
COMIDA PREPARADA Y LISTA!

# Arroz cocido

Cantidad: 200 gr

## DESCRIPCIÓN

Arroz blanco cocido, especiado, listo para consumirse, envasados en pouch retortable y esterilizados.

## INGREDIENTES

Agua, arroz, aceite, cebolla, ajo, consomé de pollo y sal

## ORIGEN

Vegetal (arroz, aceite, cebolla, ajo) mineral (sal yodada) y animal (consomé de pollo)

## ALÉRGENOS

Elaborado en equipo que procesan soya.

## USO PREVISTO

Para consumo humano a partir de los dos años de edad. Este producto está listo para de y calentar (en horno microondas o sartén) consumir.

Una vez abierto mantener en refrigeración.

## USO NO PREVISTO

-No apto para personas alérgicas a la soya

-No consumir si el empaque está perforado o inflado

## CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

### Condiciones de distribución y comerciales.

Almacenar en envase original alejado del calor, en un lugar fresco, protegido de la luz solar, humedad y conservar a una temperatura ambiente

### Instrucciones al consumidor

Una vez abierto manténgase en refrigeración

No consumir si el empaque esta perforado

No. De lote y fecha de caducidad indicados en el envase.

Abra la bolsa, vacíe el contenido en sartén y caliente. (imagen)

Abra la bolsa, apriete para aflojar el producto, caliente durante 2 minutos en microondas. tiempo puede variar según el microondas, Sirva (imagen)

Cuida la ecología, reciclable, Gracias



## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**Olor** - Característico del tipo de producto, ligero a caldo de pollo y ajo.

**Color** - Blanco. **Sabor** - Característico del tipo de

producto producto sin presentar sabores sabores extraños.

**Textura** - Granos oblicuos, suaves, y bien cocidos.

## PRODUCTO OBJETIVO A PRODUCIR



## CONTENIDO NETO 200 gr

<b>MINÍMO</b>	191 g
<b>OBJETIVO</b>	200 g
<b>MÁXIMO</b>	209 g

*\*Tolerancia basada en la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto Tolerancias y métodos de verificación. El mínimo solo se toma como referencia de procesos automatizados, ya que el valor mínimo declarado del lote debe cumplir los requisitos de tolerancia, el envasado se realiza implementando básculas con capacidad de 5 kg y con certificación de calibración vigente.*

## PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS 1

Especificación	Límite mínimo	Límite máximo
pH	>4.6	6.5

*(Información de referencia de la NORMA Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias)*

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS 2

Especificación	Límite permisible
<i>Mesofílicos anaerobios</i>	<b>NEGATIVO</b>
<i>Mesofílicos aerobios</i>	
<i>Termofílicos anaerobios</i>	
<i>Termofílicos aerobios</i>	

## CONTAMINANTES QUÍMICOS

Los productos objeto de esta Norma no deben contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

## ADITIVOS

Los permitidos por la Secretaría de Salud, en los límites que establezca.

## MATERIA EXTRAÑA

Libre de materia extraña (piedras, vidrio, cerámica y metal)

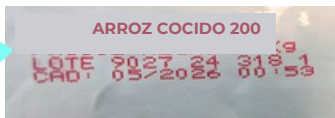
- *La declaración se basa en los equipos de detección de materia extraña mediante Rayos X con ajustes de separación de materia extraña en 4mm (producto terminado) y 2 mm (materia prima) y patrón IA de oblongas, ovals o redondeadas. La limitación son partículas de materia extraña más densas que el frijol y con formas diferentes a las programadas. Hay posibilidad de no detección de insectos, madera y cabello o partículas menores a 4mm, sin embargo, para ello se realiza un muestreo visual y se cuentan con programas de prerrequisitos que mantienen el entorno higiénico.*

## VIDA DE ANAQUEL

Se sugieren 24 meses después del envasado y esterilizado siempre y cuando se mantengan las condiciones de almacenamiento, y el empaque totalmente sellado.

## Estructura lote de fabricación

NOMBRE DEL PRODUCTO, EL GRAMAJE O PRESENTACIÓN



### Información del lote:



\*Primeros 4 DÍGITOS corresponden a un número consecutivo asignado para el control de órdenes de producción.

\*Sigüientes 2 DÍGITOS indican los últimos dos dígitos del año en curso.

\*Sigüientes 3 DÍGITOS indican el día de fabricación según el calendario juliano.

\*Último DÍGITO indica la línea de producción en donde se elaboró el producto. En BANM se tienen tres líneas de fabricación por lo que este dígito podrá variar entre los números 1,2 o 3.

### Empaque secundario:

Caja de cartón kraft

Largo (mm) (Medias internas)	380
Ancho (mm) (Medias internas)	295
Alto (mm) (Medias internas)	150

# PRESENTACIÓN

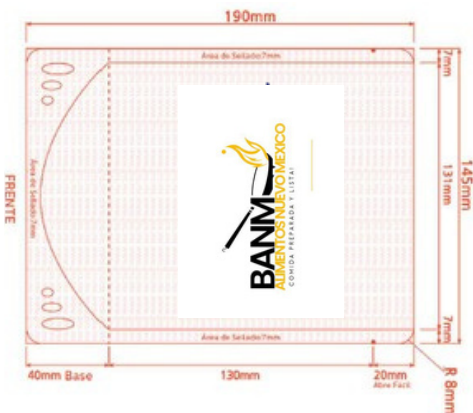
Producto empaçado en pouch metálico retortable, con sellado fuerte, una etiqueta adherida a una de las caras del producto terminado (si lo desean) y lotificación del producto.

## METODO DE EMBALAJE

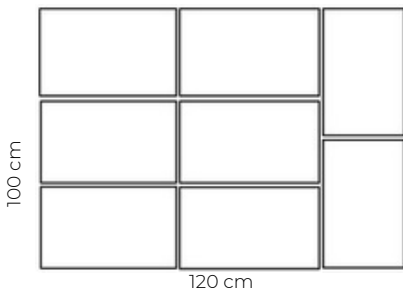
### Empaque primario:

Pouch blanco retortable 190 mm x 145 mm. El envase primario es termosellado, resiste altas temperaturas y presiones durante el proceso de esterilizado que permite su conservación.

Ancho	Largo	Fuelle	Color	Ancho de Sello	Espesor
145 ±1.0mm	190 ±1.0mm	80 ±1.0mm	Blanco	7 ±1.0mm	113 µm ±10%
Descripción	Pouch para retorta microondeable. Tipo Plano. Sin Inspección. Medidas 145mmx190mmx40*2mm				



## EMBALAJE 200 g



Especificación	Cantidad
Cajas por cama	8
Camas por tarima	8
Total de cajas	64
Piezas por caja	60
Peso por pieza	200 g
Total de piezas	3,840



LADO A



TOP



LADO B

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Norma Oficial Mexicana NOM 130-SSA1-1995, Bienes y servicio. Alimentos envasados en recipiente hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- MODIFICACIÓN a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010.
- Norma Oficial Mexicana NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- Norma Oficial Mexicana NOM-F-317-S-1978. Determinación de pH en Alimentos.
- Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.