



Res deshebrada
(pulpa) esterilizada y/o
al vacío en envases
retortables laminados
y/o pouch.

200 g

BANM
ALIMENTOS NUEVO MEXICO
COMIDA PREPARADA Y LISTA!

Ficha técnica de producto terminado

Res deshebrada (pulpa) esterilizada y/o al vacío en envases retortables laminados y/o pouch.

200g



DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a base de 100% carne de res cocida, deshebrada y empacada en bolsa pouch y sometida a un tratamiento térmico

INGREDIENTES

Carne de res deshebrada y sal fina

ORIGEN

Animal (Carne de res) y mineral (sal yodada)

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos

MATERIA EXTRAÑA

Producto exento de materia extraña (piedras, vidrio, cerámica y metal). Puede presentar astillas de hueso de una longitud ≤ 7 mm.

**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). Hay posibilidad de no detección en partículas menores a 4mm, sin embargo, se cuentan con programas de prerrequisitos que mantienen el entorno higiénico.*

USO PREVISTO

Para consumo humano a partir de los dos años de edad. Este producto está listo para calentar (en horno de microondas o sartén de 2 a 3 min) y consumir.

Una vez abierto mantener en refrigeración de 3 a 5 días.

USO NO PREVISTO

-No apto para personas alérgicas a la soya

-No apto para personas vegetarianas

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

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

Instrucciones al consumidor Manténgase en un lugar seco y fresco. Antes de abrir, no requiere refrigeración. Lote y fecha de caducidad impresa en el envase. Calentar de 2 a 3 min. en sartén o microondas.

PRODUCTO OBJETIVO A PRODUCIR



Apariencia café rojizo
Hebras blandas
Olor característico de carne de res cocida
Consomé color café sin grumos ni partículas en suspensión

PRODUCTO CON DESVIACIÓN ACEPTABLE



Apariencia café con tonos rosados
Hebras blandas
Olor característico de carne de res cocida
Poca cantidad de consomé, sin grumos ni partículas en suspensión.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

OLOR - Característico a carne de res cocida, libre de olores rancios, agrios o putrefactos.

COLOR- Hebras de carne color café, característico de carne de res cocida.

SABOR - Característico a carne de res cocida, sin sabores extraños.

TEXTURA - Hebras blandas, carne jugosa, consomé sin grumos ni partículas en suspensión.

PRODUCTO CON DESVIACIÓN INACEPTABLE



Apariencia café oscuro
Hebras duras
Olor rancio o agrio
Carne seca, sin consomé.

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS 1

Especificación	Límite permisible
pH	4.6 a 7

(1) Determinación de pH mediante la metodología empleada en la NMX-F-137-NORMEX-2013.

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS 2

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

(2) Se cuenta con estudio de validación de los parámetros microbiológicos de la carne. La metodología utilizada es de acuerdo a la NOM-092-SSA1-1994. BANM no requiere realizar análisis microbiológicos por controlar el proceso por medio de tratamientos programados de acuerdo a la NOM- 130-SSA1-1995, sin embargo, se realizó la validación para demostrar la efectividad del tratamiento y dar garantías a nuestros clientes.

PRESENTACIÓN

Producto empacado en pouch blanco retortable de polietileno grado alimenticio, tipo stand up, con sellado fuerte, una etiqueta adherida a una de las caras del producto terminado y lotificación del producto.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

Especificación	Límites permisibles
Arsénico	Máximo 1.0 mg/kg
Cadmio	Máximo 0.1 mg/kg
Estaño	Máximo 50 mg/kg
Plomo	Máximo 1.0 mg/kg
Clenbuterol	Ausencia

ADITIVOS

Uso de aditivos conforme al listado en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.

PRESENTACIÓN

Producto empacado en pouch blanco retortable de polietileno grado alimenticio, tipo stand up, con sellado fuerte, una etiqueta adherida a una de las caras del producto terminado y lotificación del producto.

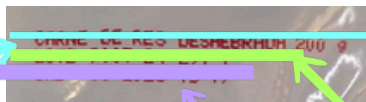
Etiqueta en cada pouch



Las etiquetas pueden ser personalizadas según requiera el cliente

Estructura lote de fabricación

NOMBRE DEL PRODUCTO, EL GRAMAJE O PRESENTACIÓN



CADUCIDAD Y LA HORA DE CODIFICADO

LOTE

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.

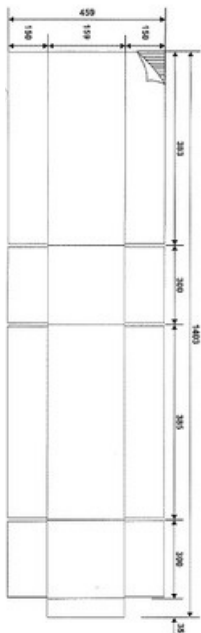
*Sigüientes 3 DÍGITOS indican el día de fabricación según el calendario juliano.

*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.

CARNE DE RES DESHEBRADA 200 g
LOTE 9007 24 297 1
CAD: 10/2026 15:19

Empaque secundario (200 g):

Caja de cartón kraft

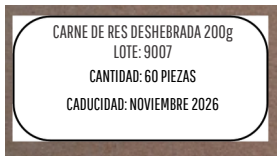


Largo (mm) (Medias internas)	380
Ancho (mm) (Medias internas)	295
Alto (mm) (Medias internas)	150

Tipo de caja	CRR
Liner	Kraft
Flauta	C
Resistencia ECT	40
Cierre	CIP
Área m2	64.3977

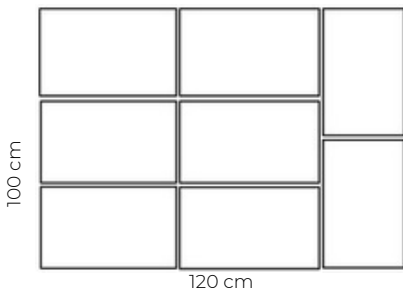
*Tentativo su uso para empacar productos con el gramaje de la necesidad del cliente

Etiqueta en cada caja



Etiqueta en cada caja para identificación de producto terminado, lote, cantidad y caducidad.

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

*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. *NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación NOM-F-317-S-1978. "Determinación de pH en Alimentos" *NOM-002-SCFI-1993, productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación (esta norma cancela la NOM-Z-96-1989). *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.