

freshco®

Fichas
técnicas

www.freshcomexico.com

CONTENIDO

-- ENTEROS --

- » APIO ENTERO
- » LECHUGA ITALIANA
- » LECHUGA OREJONA
- » LECHUGA ROMANA
- » LECHUGA SANGRÍA
- » LECHUGA ESCAROLA
- » ELOTE AMARILLO
- » BRÓCOLI
- » COLIFLOR
- » RADICCHIO
- » PIMIENTO MORRON VERDE

-- PRECORTADOS --

- » APIO PALITOS
- » OREJONA HOJAS
- » SANGRÍA HOJAS
- » ITALIANA HOJAS
- » ESPINACA
- » KALE
- » LECHUGA BASE CÉSAR
- » CORAZONES DE LECHUGA ROMANA
- » LECHUGA ICEBERG RALLADA
- » FLORETE DE BRÓCOLI
- » COL BLANCA RALLADA
- » COL MORADA RALLADA
- » ZANAHORIA RALLADA
- » ENSALADA ICEBERG
- » ENSALADA CAMPESTRE
- » ENSALADA SPRING MIX
- » ENSALADA GRIEGA
- » ENSALADA FRIENDS
- » ENSALADA MIXTA
- » KIT ORIENTAL
- » ENSALADA AMERICANA

-- CONGELADOS --

- » MEZCLA DE VEGETALES "CALIFORNIA" CONGELADA
- » MEZCLA DE VEGETALES "CAMPESINA" CONGELADA
- » MEZCLA DE VEGETALES "GUARNICIÓN" CONGELADA
- » MEZCLA DE VEGETALES "WINTER" CONGELADA
- » MEZCLA DE VEGETALES "NORMANDY" CONGELADA
- » CHÍCHARO CON ZANAHORIA CONGELADOS
- » ELOTE ENTERO CONGELADO
- » ELOTE EN GRANO CONGELADO
- » CHÍCHAROS CONGELADOS
- » NOPAL EN CUBOS CONGELADO
- » CHILE POBLANO EN RAJAS CONGELADO
- » FLORETE DE BRÓCOLI CONGELADO
- » FLORETE DE BRÓCOLI ORGÁNICO CONGELADO
- » RICE DE BRÓCOLI ORGÁNICO CONGELADO
- » BRÓCOLI SPEARS
- » BRÓCOLI DICED
- » BRÓCOLI CUTS
- » BRÓCOLI STALK
- » BRÓCOLI CHOPPED
- » FLORETE DE COLIFLOR CONGELADO
- » RICE DE COLIFLOR CONGELADO
- » COLIFLOR PEARLS CONGELADO
- » NUGGETS DE COLIFLOR CONGELADO
- » ZANAHORIA ESTILO "RODAJA" CONGELADA
- » ZANAHORIA EN CUBOS CONGELADAS
- » ZANAHORIA BABY CONGELADAS

CONTENIDO

- - FRUTA CONGELADA - -

- » FRESA CONGELADA
- » MANGO CONGELADO
- » FRAMBUESA CONGELADA
- » FRAMBUESAS WHOLE & BROKEN CONGELADAS
- » MIX DE FRUTOS ROJOS CONGELADOS
- » PLÁTANO MACHO EN RODAJAS
- » MANGO MITADES
- » ZARZAMORA CONGELADA
- » ARÁNDANO ENTERO CONGELADO

- - HIERBAS FINAS - -

- » ALBAHACA
- » CEBOLLÍN
- » MENTA
- » ORÉGANO
- » ROMERO
- » SALVIA
- » TOMILLO

- - VALOR AGREGADO - -

- » LÍNEA PREMIUM
- » LÍNEA MARINADOS
- » LÍNEA MAXI
- » PAPAS Y BOTANA
- » NUEVAS PRESENTACIONES
- » EMPANIZADORES
- » SALSAS Y ADEREZOS
- » REPOSTERÍA Y POSTRES
- » OTROS

- - VENTAS Y PEDIDOS - -



TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	8%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Apio entero de 38 a 40 cm de longitud.

PRESENTACIÓN

900 g mínimo por pieza, 22 kg por caja (La caja puede contener 24, 30 o 36 piezas dependiendo del peso unitario).

APIO ENTERO**INGREDIENTES**

100% Apio.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Apio entero de 38 a 40 cm de longitud, 900 g mínimo por pieza, 22 kg/cj, empacado en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Pudrición/Oxidación/Daño mecánico/Corazón negro/Partidura parda/Daño de insecto o gusano	5%
Menor	Blanco/Desorganización de la médula/Congelamiento/Costilla rosa/Tamaño, color/Tierra	2%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Agua de riego	100 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.5 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 2 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	20%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Lechuga italiana de 6" a 8".

PRESENTACIÓN

Caja con 24 pzs de 280 g min con un total de 6.724 kg c/u.

LECHUGA ITALIANA**INGREDIENTES**

100% Lechuga italiana.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga italiana de 6" a 8" en cajas con 24 pzs de 280 g min con un total de 6.724 kg c/u, empacada en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Oxidación, puntas quemadas, daño de insecto, costillas rotas, deshidratación, daño mecánico, daño por granizo	6%
Menor	Tamaño y color	10%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes totales	100 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	20%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Lechuga orejona de 9" a 11".

PRESENTACIÓN

Caja con 24 pzs de 350 g min con un total de 6.600 kg c/u.

LECHUGA OREJONA**INGREDIENTES**

100% Lechuga orejona.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga orejona de 9" a 11" en cajas con 24 pzs de 350 g min con un total de 6.724 kg c/u, empacada en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Oxidación, puntas quemadas, daño de insecto, costillas rotas, deshidratación, daño mecánico, daño por granizo	6%
Menor	Tamaño y color	10%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes totales	< 100 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 89 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	3%
• Azúcar 2 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Lechuga romana de 5" con un mínimo de 4 ¼" y máximo de 7 ¼".

PRESENTACIÓN

Caja con 24 pzs de 400 g min con un total de 12 kg c/u.

LECHUGA ROMANA**INGREDIENTES**

100% Lechuga romana.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga romana con 24 pzs de 400 g min con un total de 12 kg c/u, empacada en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Oxidación en el corte, hoja rosada, puntas quemadas, daño de insecto, costillas rotas, deshidratación, daño mecánico, daño por granizo, hojas podridas o manchadas	6%
Menor	Tamaño y color	10%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes totales	< 3 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 2 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	20%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Lechuga sangría de 5" a 8" aceptando un 10% < 5".

PRESENTACIÓN

Caja con 24 pzs de 180 g min con un total de 4.320 kg c/u.

LECHUGA SANGRÍA**INGREDIENTES**

100% Lechuga sangría.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga sangría de 5" a 8" en cajas con 24 pzs de 180 g min con un total de 4.320 kg c/u, empacada en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Oxidación, puntas quemadas, daño de insecto, costillas rotas, deshidratación, daño mecánico, daño por granizo	6%
Menor	Tamaño y color	10%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes totales	< 100 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 10 Kcal	1%
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0.1 mg	3%
Carbohidratos totales 2.9 g	2%
• Fibra dietética 1.1 g	7%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	

LECHUGA ESCAROLA



DESCRIPCIÓN

Lechuga escarola de 8" a 12" aceptando un 10% < 8".

PRESENTACIÓN

Caja con 24 pzs de 170 g min con un total de 4.080 kg c/u.

INGREDIENTES

100% Lechuga escarola.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga escarola de 8" a 12" en cajas con 24 pzs de 170 g min con un total de 4.080 kg c/u, empacada en cajas de cartón.

CRITERIO DE DEFECTOS

	DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor	Oxidación, puntas quemadas, daño de insecto, costillas rotas, deshidratación, daño mecánico, daño por granizo	6%
Menor	Tamaño y color	10%
Insectos, pulgones, gusanos	No tener infestación activa. Máximo un gusano o insecto por muestra. Condicional 2 gusanos o insectos por muestra	1%
	Pulgones (verde o gris)	5%
	áfido (rojo)	2%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes totales	< 100 UFC/g
Coliformes fecales	< 3 NMP/g
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	
Calorías	101 kcal
• Calorías de grasa	
Grasa total	1 g
• Grasa saturada	
• Grasas trans	
Colesterol	0 g
Sodio	6 mg
Carbohidratos totales	20 g
• Fibra dietética	3 g
• Azúcar	0 g
Proteínas	3 g

DESCRIPCIÓN

Elote amarillo fresco.

PRESENTACIÓN

Caja de 48 piezas con hoja verde.

ELOTE AMARILLO**INGREDIENTES**

100% Elote amarillo fresco.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Elote amarillo fresco empacado en cajas de plástico, en 6 camas con 8 piezas cada una, donde cada caja pesa 23.77 kg en promedio.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. coli O157	Ausencia
E. coli STEC MB217.01	Ausencia
Salmonella spp. MB217.01	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1.1°C a 3.3°C / 34°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	
Calorías	8 kcal
• Calorías de grasa	
Grasa total	0 g
• Grasa saturada	
• Grasas trans	
Colesterol	0 g
Sodio	24 mg
Carbohidratos totales	3 g
• Fibra dietética	3 g
• Azúcar	1 g
Proteínas	2 g

DESCRIPCIÓN

Brócoli.

PRESENTACIÓN

28 a 30 piezas de 5 a 7" de diámetro y tallo entre 1 a 2.5".

BRÓCOLI**INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Brócoli de 28 a 30 piezas de 5 a 7" de diámetro y tallo entre 1 a 2.5" con un peso promedio por caja de 9.07 kg sin bolsa, 2 camas de dos líneas en cajas de cartón encerado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde oscuro o verde azulado y brillante
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. coli O157	Ausencia
E. coli STEC MB217.01	Ausencia
Salmonella spp. MB217.01	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 89 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	3%
• Azúcar 2 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Coliflor.

PRESENTACIÓN

9 piezas de 7 a 8" de diámetro, la caja debe cumplir con un peso promedio de 9 y 12 pzs de 13.15 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Blanco
Sabor	Característico
Olor	Característico

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

COLIFLOR**INGREDIENTES**

100% Coliflor.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Coliflor 9 pzs de 7 a 8" de diámetro, empacada en bolsas individuales, una sola cama en cajas de cartón corrugado con 44 ECT, o en caja de plástico, donde cada caja pesa 13.15 kg.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. coli O157	Ausencia
E. coli STEC MB217.01	Ausencia
Salmonella spp. MB217.01	Ausencia

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 10	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidratos totales 2 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
• Proteínas 1 g	
Vitamina A	50%
Vitamina C	6%
Calcio	2%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Lechuga Radicchio.

PRESENTACIÓN

6, 9, 12 piezas de 2.04 a 2.72 kg.

RADICCHIO**INGREDIENTES**

100% Lechuga Radicchio.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga Radicchio 6, 9, 12 piezas de 2.04 a 2.72 kg empacadas en bolsas individuales de plástico en cajas de cartón bulk 35 lbs.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo intenso
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. coli O157	Ausencia
E. coli STEC MB217.01	Ausencia
Salmonella spp. MB217.01	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2.2°C a 3.3°C / 36°F a 38°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 114 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 32 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 2.3 mg	0%
Carbohidratos totales 7.6 g	3%
• Fibra dietética 1.4 g	5%
• Azúcar 3.6 g	
Proteína 1 g	
Vitamina D	0%
Potasio	4%
Calcio	1%
Hierro	3%

DESCRIPCIÓN

Pimiento morrón verde de invernadero.

PRESENTACIÓN

Caja con 10.5 kg.

INGREDIENTES

100% Pimiento morrón verde crudo.

PIMIENTO MORRÓN VERDE**ALÉRGENOS / SENSITIVOS**

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Pimiento morrón verde entero donde cada caja pesa 10.5 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde oscuro o bandera hasta verde alimonado
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Firme
Dimensiones	De 5 a 12 cm de largo, óptimo 7 cm

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA % MAX
Deformidad	20
Presencia de plaga viva	Ausente. ≤ 3 ejemplares muertos
Huevecillos de insecto	≤ 3 hallazgos aislados y no en racimos
Daño por plaga	≤ 3
Pudrición	≤ 10 piezas en el muestreo
Daño mecánico	10
Color	4
Deshidratación	≤ 25 de la pieza o ≤ 10 piezas en muestreo

VIDA DE ANAQUEL

7 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

0°C a 7°C / 32°F a 44.6°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

0°C a 7°C / 32°F a 44.6°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	8%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Apio palitos 4" x ½".

PRESENTACIÓN

6 bolsas de 2.270 kg c/u.

APIO PALITOS**INGREDIENTES**

100% Apio.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Apio palitos 4" x ½" con 6 bolsas de 2.270 kg c/u, donde cada caja pesa 13.62 kg, empacado en cajas resistentes a la humedad y colocadas sobre tarimas de madera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde oscuro
Sabor	Ligeramente salado
Olor	Característico
Textura	Crujiente

CRITERIO DE DEFECTOS

Se acepta la presencia de defectos que no afecte más que ligeramente la apariencia y comestibilidad del producto.

DEFECTO	TOLERANCIA
Pudrición, oxidación, corazón negro, partidura parda, daño de insecto, daño mecánico	5%
Materia extraña: Insectos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Las muestras de producción son tomadas por lo menos una vez por turno.

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 2 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	150%
Vitamina C	6%
Calcio	2%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Lechuga orejona hojas.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

OREJONA HOJAS**INGREDIENTES**

100% Lechuga orejona.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga orejona hojas de 10 a 20 cm con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde intenso
Sabor	Ligeramente amargo
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/ Tip burn/Daño mecánico/ Deshidratación/Hoja externa/Daño de insecto o gusano/ Costilla rosa/ Congelamiento/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 10	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidratos totales 2 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	60%
Vitamina C	6%
Calcio	2%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Lechuga sangría hojas de 10 a 20 cm.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

SANGRÍA HOJAS**INGREDIENTES**

100% Lechuga sangría.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga sangría hojas de 10 a 20 cm con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde con puntas rojas
Sabor	Ligero, dulce
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Tip burn/ Deshidratación/Oxidación en el corte/Costilla rosa/ Daño de insecto o gusano/ Congelamiento/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 2 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	130%
Vitamina C	25%
Calcio	4%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Lechuga italiana hojas de 15 a 20 cm.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde intenso a verde claro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Tip burn/ Deshidratación/Puntas quemadas/ Daño de insecto o gusano/Hoja amarilla o manchada/Costilla rosa/ Congelamiento/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

ITALIANA HOJAS



INGREDIENTES

100% Lechuga Italiana.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga italiana hojas de 10 a 20 cm con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 24.6 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 76 mg	3%
Carbohidratos totales 4.1 g	1%
• Fibra dietética 2.6 g	9%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 3 g	
Vitamina D	0%
Potasio	11%
Calcio	11%
Hierro	21%

DESCRIPCIÓN

Espinaca hojas.

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 1.135 g c/u donde cada caja pesa 4.54 kg.

ESPINACA**INGREDIENTES**

100% Espinaca.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Espinaca lavada en bolsa de 4 bolsas de 1.135 gr c/u donde cada caja pesa 4.54 kg, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Punta seca: Se encuentra en el borde de la hoja partes amarillas quemadas y/o deshidratadas. Puede ser por segundo corte	3
Pudrición: Hojas de color verde oscuro hasta negro, blanda y de mal olor	0
Amarillo: Manchas amarillas en cualquier parte de las hojas.	3
Pedacera: Hojas incompletas o parte de ellas	3
Daño de fertilizante: Manchas amarillas, efecto de la combinación del rocío con residuos de fertilizante o agroquímicos	1
Daño por gusano: Orificio en la hoja ocasionado por insectos	3
Materia extraña: Lodo o cualquier otro material diferente a la espinaca	0
Pata: Presencia de pata en el producto terminado. (1" de pata es permitida como máximo)	6
Daño por hongo: Manchas cafés en la parte inferior de la hoja ocasionadas por el exceso de humedad, las cuales tiene apariencia de pelusa	1
Daño mecánico: Machacado de la hoja	3
Acartonada: Hoja gruesa y vieja de color verde oscuro	3
Deshidratación: falta de rigidez en la hoja	3
Daño por helada: Manchas blanquizas en la pared superior de la hoja que provoca desprendimiento de la primera capa	6
Insectos: Insectos como Moscas, catarinas, chinche, etc. que se encuentren en el producto	0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde claro a verde oscuro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

ESPINACA

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 50 g

Cantidad / porción	
Calorías	21 kcal
• Calorías de grasa	
Grasa total	0.05 g
• Grasa saturada	0.01 g
• Grasas trans	
Colesterol	0 g
Sodio	10 mg
Carbohidratos totales	4.2 g
• Fibra dietética	33 g
• Azúcar	1.4 g
Proteínas	1 g
Vitamina A	21%
Vitamina C	89%
Calcio	7%
Hierro	5%

DESCRIPCIÓN

Kale precortado 1-1 ½" x 1-1 ½".

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde oscuro-intenso
Sabor	Amargo
Olor	Característico
Textura	Crujiente y áspera

CERTIFICACIONES

En proceso a certificación SRRC.

VIDA DE ANAQUEL

9 días.

KALE**PRESENTACIÓN**

Envasadas en bolsas, dentro 3 bolsas de 1 kg cada una.

INGREDIENTES

100% hojas de Kale.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

La col rizada (kale) es envasada en bolsas, dentro 3 bolsas de 1 kg cada una.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/Tip burn /Deshidratación/Hoja externa/ Daño de insecto o gusano/Oxidación en el corte/Hoja amarilla/Tallo/Mal corte/Daño por congelamiento	15%
Defectos de proceso: Daño mecánico/ Mal corte	7%

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 17.6 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 8.3 mg	0%
Carbohidratos totales 3.4 g	1%
• Fibra dietética 2.2 g	8%
• Azúcar 1.2 g	
Proteínas 1.3 g	
Vitamina D	0%
Potasio	5%
Calcio	3%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Lechuga base César de 1 ½ x ½".

PRESENTACIÓN

8 bolsas de 1.135 kg c/u donde cada caja pesa 9.08 kg.

LECHUGA BASE CÉSAR**INGREDIENTES**

100% Lechuga orejona.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada base cesar con 8 bolsas de 1.136 kg c/u donde cada caja pesa 9.08 kg, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Hoja vieja: hoja seca y vieja por deshidratación (pérdida de humedad)	3
Podrido: descomposición del producto ocasionado por exceso de humedad	0
Punta seca: es el deshidratado y quemado de la lechuga que se encuentra en el contorno de la hoja, generalmente se presenta en las tres primeras hojas de la lechuga	1
Punta quemada o tip burn: manchas pálidas, blanquizas que gradualmente se tornan oscuras, lo cual da lugar a pudrición	3
Daño thrips: pequeños puntos de color café oscuro que se presentan en las hojas y llegan a convertirse en ámpulas	6
Oxidación: manchas cafés a rojas ocasionadas por mal manejo del producto	1
Venas rojas: daño localizado entre la primera y/o cuarta hoja, se presenta de color rojo o café oscuro en el centro de estas	1
Daño por gusano: orificios en las hojas	3
Materia extraña: lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la ensalada	0
Tallo: presencia de tallo en el producto terminado	6
Daño por insecto: manchas amarillas en las hojas	6
Daño mecánico: ocasionado por el maltrato del producto, se presenta como: machacado de las hojas	3
Daño por helada: se levanta la piel de la lechuga	1
Daño por chinche: manchas cafés en las hojas con perforación	3
Insecto (chinche): insecto proveniente de campo	0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde claro a verde oscuro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

LECHUGA BASE CESAR

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 14 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10.3 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1.2 g	4%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 0 g	
Vitamina D	0%
Potasio	3%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Corazones de lechuga romana.

PRESENTACIÓN

Bolsas de 3 piezas.

CORAZONES DE LECHUGA ROMANA**INGREDIENTES**

100% Lechuga romana.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Corazones de lechuga de 3 piezas por bolsa, con un total de 12 bolsas por caja, donde cada caja pesa 9 kg, empacadas en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Hoja vieja: hoja seca y vieja por deshidratación (pérdida de humedad)	3
Podrido: descomposición del producto ocasionado por exceso de humedad	0
Punta seca: es el deshidratado y quemado de la lechuga que se encuentra en el contorno de la hoja, generalmente se presenta en las tres primeras hojas de la lechuga	1
Punta quemada o tip burn: manchas pálidas, blanquizas que gradualmente se tornan oscuras, lo cual da lugar a pudrición	3
Daño thrips: pequeños puntos de color café oscuro que se presentan en las hojas y llegan a convertirse en ámpulas	6
Oxidación: manchas cafés a rojas ocasionadas por mal manejo del producto	1
Venas rojas: daño localizado entre la primera y/o cuarta hoja, se presenta de color rojo o café oscuro en el centro de estas	1
Daño por gusano: orificios en las hojas	3
Materia extraña: lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la ensalada	0
Tallo: presencia de tallo en el producto terminado	6
Daño por insecto: manchas amarillas en las hojas	6
Daño mecánico: ocasionado por el maltrato del producto, se presenta como: machacado de las hojas	3
Daño por helada: se levanta la piel de la lechuga	1
Daño por chinche: manchas cafés en las hojas con perforación	3
Insecto (chinche): insecto proveniente de campo	0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde claro a verde oscuro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

CORAZONES DE LECHUGA ROMANA

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 14 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10.3 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1.2 g	4%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 0 g	
Vitamina D	0%
Potasio	3%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Lechuga iceberg rallada $\frac{1}{4}$.

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 2.270 kg c/u.

**LECHUGA ICEBERG
RALLADA****INGREDIENTES**

100% Lechuga iceberg rallada.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga iceberg rallada $\frac{3}{16}$ " 4 x 5 lb caja con 4 bolsas de 2.27 kg, con 9.08 kg/cj, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Hoja vieja: hoja seca y vieja por deshidratación (pérdida de humedad)	3
Podrido: descomposición del producto ocasionado por exceso de humedad	0
Punta seca: es el deshidratado y quemado de la lechuga que se encuentra en el contorno de la hoja, generalmente se presenta en las tres primeras hojas de la lechuga	1
Punta quemada o tip burn: manchas pálidas, blanquizas que gradualmente se tornan oscuras, lo cual da lugar a pudrición	3
Daño thrips: pequeños puntos de color café oscuro que se presentan en las hojas y llegan a convertirse en ámpulas	6
Oxidación: manchas cafés a rojas ocasionadas por mal manejo del producto	1
Venas rojas: daño localizado entre la primera y/o cuarta hoja, se presenta de color rojo o café oscuro en el centro de estas	1
Daño por gusano: Orificios en las hojasa	3
Materia extraña: lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la ensalada	0
Tallo: presencia de tallo en el producto terminado	6
Daño por insecto: manchas amarillas en las hojas	6
Daño mecánico: ocasionado por el maltrato del producto, se presenta como: machacado de las hojas	3
Daño por helada: se levanta la piel de la lechuga	1

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

LECHUGA ICEBERG RALLADA

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 35 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 41 mg	2%
Carbohidratos totales 7.2 g	3%
• Fibra dietética 3.3 g	12%
• Azúcar 1.4 g	
Proteínas 2.4 g	
Vitamina D	0%
Potasio	6%
Calcio	3%
Hierro	4%

FLORETE DE BRÓCOLI**INGREDIENTES**

100% Brócoli florete.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Florete de brócoli $\frac{3}{4}$ a $1 \frac{1}{2}$ caja con 6 bolsas de 1.36 kg c/u, donde cada caja pesa 8.16 kg, empacado en cajas de cartón kraft profunda.

DESCRIPCIÓN

Florete de brócoli $\frac{3}{4}$ a $1 \frac{1}{2}$.

PRESENTACIÓN

6 bolsas de 1.36 kg c/u.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Insectos: Pulgones, palomillas, gusano dorso de diamante, etc. Que se encuentran vivos y/o muertos en el brócoli	0
Pata: Exceso de dimensiones del tallo requerido	3
Daño mecánico: Piezas con el florete roto maltratado por el manejo	3
Podrido: Mancha color café oscuro ocasionado por el exceso de humedad, el cual presenta mal olor	0
Pedacera: Floretes incompletos o parte de ellos.	6
Materia extraña: Lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la ensalada.	0
Desarrollo: Desarrollo excesivo de tamaño de los floretes, estos están abiertos y flojos	3
Amarillo: Son puntos amarillos que aparecen en la cabeza y se debe al calentamiento del producto	1
Ojo de gato: Pequeñas áreas de color verde más claro con los botones florales menos desarrollados que los del contorno	1
Púrpura: Fuera de color	3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde claro a verde oscuro
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

FLORETE DE BRÓCOLI

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 20	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 15 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	8%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	50%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Col blanca rallada 1/8.

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 2.270 kg c/u.

COL BLANCA RALLADA



INGREDIENTES

100% Col blanca.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Col blanca rallada caja 4 bolsas de 2.270 kg c/u, donde cada caja pesa 9.08 kg, empacada en cajas resistentes a la humedad y colocadas sobre tarimas de madera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde con tonalidad blanca
Sabor	Ligeramente amargo
Olor	Característico
Textura	Crujiente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Pudrición, oxidación, hongo, decoloración, daño de insecto, daño mecánico	5%
Materia extraña: Insectos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Salmonella	Ausencia
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 20	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 15 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	5%
• Fibra dietética 2 g	8%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	50%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Col morada rallada 1/8".

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 2.270 kg c/u.

COL MORADA RALLADA**INGREDIENTES**

100% Col morada.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Col morada rallada 1/8" con 4 bolsas de 2.270 kg c/u, donde cada caja pesa 9.08 kg, empacada en cajas resistentes a la humedad y clocadas sobre tarimas de madera.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Morado con tonalidad blanca
Sabor	Dulce
Olor	Característico
Textura	Crujiente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Pudrición, oxidación, hongo, decoloración, daño de insecto, daño mecánico	5%
Materia extraña: Insectos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Salmonella	Ausencia
E. Coli	Ausencia

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 41 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 68.4 mg	3%
Carbohidratos totales 9.5 g	3%
• Fibra dietética 2.7 g	10%
• Azúcar 4.7 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina D	0%
Potasio	7%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Zanahoria rallada 1/8.

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 2.270 kg c/u.

ZANAHORIA RALLADA**INGREDIENTES**

100% Zanahoria.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Zanahoria rallada 1/8 caja con 4 bolsas de 2.70 kg, donde cada caja pesa 9.08 kg, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Podrido: descomposición del producto ocasionado por exceso de humedad	0
Manchada: Manchas de color café oscuro	1
Materia extraña: lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la zanahoria	0
Pieza verde: Piezas de color verde que se presentan en el tallo	3
Pedacera: Piezas menores de lo establecido	6
Mal pelado: Piezas con restos de piel	3

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Naranja
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 NMP/gr
Coliformes totales	200 NMP/gr
E. Coli	<10 NMP/gr

CERTIFICACIONES

Primus GFS

SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 14 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10.3 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1.2 g	8%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 0 g	
Vitamina D	0%
Potasio	5%
Calcio	3%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Lechuga base iceberg 2" x 2".

PRESENTACIÓN

4 bolsas de 2.270 kg c/u donde cada caja pesa 9.08 kg.

ENSALADA ICEBERG**INGREDIENTES**

100% Lechuga iceberg.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Lechuga iceberg 2" x 2" con 4 bolsas de 2.27 kg c/u donde cada caja pesa 9.08 kg, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Hoja vieja: hoja seca y vieja por deshidratación (pérdida de humedad)	3
Podrido: descomposición del producto ocasionado por exceso de humedad	0
Punta seca: es el deshidratado y quemado de la lechuga que se encuentra en el contorno de la hoja, generalmente se presenta en las tres primeras hojas de la lechuga	1
Punta quemada o tip burn: manchas pálidas, blanquizas que gradualmente se tornan oscuras, lo cual da lugar a pudrición	3
Daño thrips: pequeños puntos de color café oscuro que se presentan en las hojas y llegan a convertirse en ámpulas	6
Oxidación: manchas cafés a rojas ocasionadas por mal manejo del producto	1
Venas rojas: daño localizado entre la primera y/o cuarta hoja, se presenta de color rojo o café oscuro en el centro de estas	1
Insectos: Pulgones, palomillas, gusano dorso de diamante, etc. Que se encuentran vivos y/o muertos en la lechuga	0
Materia extraña: lodo o cualquier otra materia diferente localizado en la ensalada	0
Tallo: presencia de tallo en el producto terminado	6
Daño por insecto: manchas amarillas en las hojas	6
Daño mecánico: ocasionado por el maltrato del producto, se presenta como: machacado de las hojas	3
Daño por helada: se levanta la piel de la lechuga	1

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Amarillo verdoso a verde
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

ENSALADA ICEBERG

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

12 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 15 mg	1%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	100%
Vitamina C	10%
Calcio	2%
Hierro	4%

ENSALADA CAMPESTRE



INGREDIENTES

43.5 % Lechuga italiana.
33.5% Lechuga sangría.
15% Lechuga escarola.
8% Radicchio.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada campestre 1" x 1 ½" con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

DESCRIPCIÓN

Ensalada campestre 1" x 1 ½".

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ITALIANA	SANGRÍA	ESCAROLA	RADICCHIO
Color	Verde oscuro	Rojo	Verde oscuro	Rojo
Sabor	Característico	Característico	Característico	Característico
Olor	Característico	Característico	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Crujiente	Crujiente	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/Tip burn/Deshidratación/Hoja externa/Daño de insecto o gusano/Oxidación en el corte/Hoja amarilla/Tallo/Mal corte/Costilla rosa/Daño por congelamiento	10%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	14%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 20	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 50 mg	2%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	80%
Vitamina C	25%
Calcio	8%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Ensalada spring mix 1" x 1 ½".

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

ENSALADA SPRING MIX**INGREDIENTES**

40% Lechuga sangría.

30% Lechuga frise.

15% Lechuga italiana.

15% Lechuga orejona.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada spring mix 1" x 1 ½" con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	OREJONA	FRISE	ITALIANA	SANGRÍA
Color	Verde oscuro	Verde oscuro	Verde oscuro	Rojo intenso
Sabor	Característico	Característico	Característico	Característico
Olor	Característico	Característico	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Crujiente	Crujiente	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/Tip burn/Deshidratación/Hoja externa/ Daño de insecto o gusano/Oxidación en el corte/Hoja amarilla/Rib blight/ Tallo/Mal corte/Costilla rosa/Daño por congelamiento	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 10	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	35%
Vitamina C	4%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Ensalada griega 1" x 1 ½".

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

ENSALADA GRIEGA



INGREDIENTES

70% Lechuga romana.

30% Lechuga orejona.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada griega 1" x 1 ½" con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ROMANA	OREJONA
Color	Verde claro	Verde oscuro
Sabor	Característico	Característico
Olor	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Mayor: Pudrición/Tip burn/Daño mecánico/ Deshidratación/Hoja externa/ Daño de insecto o gusano/ Hoja amarilla/Trozos	5%
Menores: Tallo/Mal corte/ Congelamiento/Costilla rosa	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 50 mg	1%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	100%
Vitamina C	20%
Calcio	6%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Ensalada friends.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

ENSALADA FRIENDS



INGREDIENTES

40% Lechuga sangría.

40% Lechuga italiana.

20% Lechuga escarola.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada friends con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	ESCAROLA	ITALIANA	SANGRÍA
Color	Verde oscuro	Verde oscuro	Rojo intenso
Sabor	Característico	Característico	Característico
Olor	Característico	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Crujiente	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/Tip burn/Daño mecánico/Deshidratación/ Hoja externa/Daño de insecto o gusano/ Costilla rosa/ Congelamiento/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 2 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	130%
Vitamina C	25%
Calcio	4%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Ensalada mixta.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 1 kg c/u.

ENSALADA MIXTA



INGREDIENTES

50% Lechuga orejona.

50% Lechuga italiana.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Ensalada mixta con 5 unidades por caja de 1 kg c/u; contenido neto por caja 5 kg, empacada en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	OREJONA	ITALIANA
Color	Verde oscuro	Verde oscuro
Sabor	Característico	Ligeramente amargo
Olor	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/ Tip burn/Daño mecánico/ Deshidratación/Hoja externa/ Daño de insecto o gusano/ Costilla rosa/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte, daño por frío	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 2 g	4%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	150%
Vitamina C	6%
Calcio	2%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Kit oriental Troceada 1 x 1 ½" / Rallado 1/8".

PRESENTACIÓN

2 bolsas de orejona 1.130 kg.
2 bolsas de col morada 450 g.
2 bolsas de col blanca 900 g.

KIT ORIENTAL



INGREDIENTES

46% Lechuga orejona.
18% Col morada.
36% Col blanca.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Kit oriental contiene 2 bolsas de orejona con 1130 kg c/u, 2 bolsas de col morada con 450 g c/u y 2 bolsas de col blanca con 900 g c/u, empacado en bolsas de plástico grado alimenticio dentro de cajas de cartón resistente a la humedad.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

	OREJONA	COL BLANCA	COL MORADA
Color	Verde claro	Blanco ligero	Morado oscuro
Sabor	Característico	Característico	Característico
Olor	Característico	Característico	Característico
Textura	Crujiente	Característico	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Defectos de Campo: Pudrición/Tip burn/Daño mecánico/Deshidratación/Hoja externa/Daño de insecto o gusano/ Costilla rosa/ Congelamiento/Tamaño/Color	5%
Defectos del proceso: Daño mecánico/Mal corte	2%
Materia extraña: Insectos, pulgones, gusanos, hojas de árbol, tierra y lodo	0%

CERTIFICACIONES

Primus GFS.

VIDA DE ANAQUEL

10 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4°C / 33.8°F a 39.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 15 g	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 10 mg	0%
Carbohidratos totales 3 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 0 g	
Vitamina A	25%
Vitamina C	8%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Mezcla ensalada americana.

PRESENTACIÓN

6 bolsas de 2.26 kg c/u donde cada caja pesa 13.56 kg.

ENSALADA AMERICANA



INGREDIENTES

10% Lechuga romana
80% Lechuga iceberg
5% Zanahoria rallada
5% Col morada

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla ensalada americana con 6 bolsas de 2.26 kg c/u donde cada caja pesa 13.56 kg, empacada en cajas de cartón kraft profunda.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	% TOLERANCIA
Pudrición	1.5 max
Hoja externa	1.5 max
Daño mecánico	1.5 max
Tallo	0
Materia extraña	0
Daño de insecto	1.5 max
Costilla rosa	1.5 max
Barniz	1.5 max
Deshidratación	1.5 max
Borde quemado	1.5 max

DEFECTO	% TOLERANCIA
Congelación	1.5 max
Mancha amarilla	1.5 max
Oxidación	1.5 max
Daño de granizo	1.5 max
Insectos	0
Xantomona	1.5 max
Cenicilla	1.5 max
Chunks	1.5 max
Costilla abierta	1.5 max
Mal corte	1.5 max
Ampolla	1.5 max

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde claro a verde oscuro, naranja, morado intenso
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Crujiente

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesófilos aerobios	150,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Negativo

CERTIFICACIONES

Primus GFS
SQF

VIDA DE ANAQUEL

14 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

1°C a 4.4°C / 33.8°F a 39.92°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 29	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 33 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	11%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	30%
Vitamina C	35%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados "california".

PRESENTACIÓN

12 unidades por caja de 500 g cada una.

MEZCLA DE VEGETALES "CALIFORNIA" CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 50% Brócoli.
 - 25% Coliflor.
 - 25% Zanahoria.
- (+/- 5% de variación).

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados "California", 12 unidades por caja de 500 g cada una, con un total de 6 kg por caja, empacada en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

BRÓCOLI	
Severo	3%
Mayores	6%
Daño mecánico	5%
Fragmento u hojas sueltas (<3/4)	4%
Total (incluyendo defectos menores)	10%

COLIFLOR	
Manchas mayores y menores	10%
Hoja suelta	3 pzs
Fragmentos	3%
Mal corte y daño mecánico	10%
Total de defectos por color	8%
Amarillo mayor	0
Desarrollo	10%
Defectos del tipo inevitable (áfidos) visibles a simple vista	5 max.

ZANAHORIA	
Defectos	Tamaño de muestras: 100 piezas
Manchas serias	1 pieza max. por muestra
Grietas	5 piezas max. por muestra
Manchas menores	3 piezas max. por muestra
Defectos totales	10 piezas max. por muestra

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g (neg)
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 29	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 33 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	11%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	30%
Vitamina C	35%
Calcio	2%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados "california".

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

MEZCLA DE VEGETALES "CALIFORNIA" CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 40% +/- 5% Brócoli florete (1" a 2") y tallo cubicado de (¾" x ¾" x 1") con un contenido de florete de 30% mínimo.
- 40% +/- 5% Coliflor 1" a 2".
- 20% +/- 5% Zanahoria en rodajas onduladas ¾" a 1 ½".

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados "California", 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacado en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

BRÓCOLI	
Severo	3%
Mayores	6%
Daño mecánico	5%
Fragmento u hojas sueltas	4%
Total (incluyendo defectos menores)	10%

COLIFLOR	
Manchas mayores y menores	10%
Hoja suelta	3 pzs
Fragmentos	3%
Mal corte y daño mecánico	10%
Total de defectos por color	8%
Amarillo mayor	0
Desarrollo	10%
Defectos del tipo inevitable (áfidos)	5 max.

ZANAHORIA	
Defectos	Tamaño de muestras: 100 piezas
Manchas serias	1 pieza max. por muestra
Grietas	5 piezas max. por muestra
Manchas menores	3 piezas max. por muestra
Defectos totales	10 piezas max. por muestra

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 58	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 42 mg	1%
Carbohidratos totales 13 g	5%
• Fibra dietética 2 g	11%
• Azúcar 4 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	22%
Vitamina C	16%
Calcio	1%
Hierro	5%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados “campesina”.

PRESENTACIÓN

12 unidades por caja de 500 g cada una.

MEZCLA DE VEGETALES “CAMPESINA” CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 40% Zanahorias.
 - 25% Chícharos.
 - 35% Elote en grano.
- (+/- 5% de variación).

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados “Campesina”, 12 unidades por caja de 500 g cada una, con un total de 6 kg por caja, empacada en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

ZANAHORIA	
Manchas serias	0.75%
Manchas menores	7%
Total manchas y mal corte	13%

ELOTE	
Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.
Defectos mayores	0.5% max.
Defectos totales	9% max.
Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.
Piel suelta	6% max.
Color amarillo uniforme	90% max.
Granos con fragmento de elote	2% max.
Material vegetal extraña	1/500 g max.

CHÍCHARO	
Fragmentos desprendidos, unidades rotas, piel suelta y libre de unidades dañadas o seriamente dañadas	Libre
Manchas oscuras críticas	0%
Defecto mayor	0.5%
Manchas	2%
Daño mecánico y piezas sin piel	6%
Defectos totales y desarrollo	10%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor..

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 58	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 42 mg	1%
Carbohidratos totales 13 g	5%
• Fibra dietética 2 g	11%
• Azúcar 4 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	22%
Vitamina C	16%
Calcio	1%
Hierro	5%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados “campesina”.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

MEZCLA DE VEGETALES “CAMPESINA” CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 40% Zanahoria en cubos $\frac{3}{8}$ " x $\frac{3}{8}$ " x $\frac{3}{8}$ ".
- 25% Chicharos.
- 35% Elote en grano.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados “Campesina”, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empackado en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

ZANAHORIA	
Manchas serias	0.75%
Manchas menores	7%
Total manchas y mal corte	13%

ELOTE	
Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.
Defectos mayores	0.5% max.
Defectos totales	9% max.
Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.
Piel suelta	6% max.
Color amarillo uniforme	90% max.
Granos con fragmento de olote	2% max.
Material vegetal extraña	1/500 g max.

CHÍCHARO	
Fragmentos desprendidos, unidades rotas, piel suelta y libre de unidades dañadas o seriamente dañadas	Libre
Manchas oscuras críticas	0%
Defecto mayor	0.5%
Manchas	2%
Daño mecánico y piezas sin piel	6%
Defectos totales y desarrollo	10%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 35	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 20 mg	1%
Carbohidratos totales 7 g	3%
• Fibra dietética 2 g	7%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A 110 mcg	10%
Vitamina C 37 mcg	4%
Calcio 30 mg	1%
Hierro 1 mg	5%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados “guarnición”.

PRESENTACIÓN

12 unidades por caja de 500 g cada una.

MEZCLA DE VEGETALES “GUARNICIÓN” CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 35% Mínimo brócoli.
- 25% Coliflor.
- 30% Zanahoria
- 10% Elote en grano.
(+/- 5% de variación).

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados “Guarnición”, 12 unidades por caja de 500 g cada una, con un total de 6 kg por caja, empacada en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

ZANAHORIA		ELOTE		COLIFLOR		BRÓCOLI	
Manchas serias	0.75%	Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.	Manchas mayores y menores	10%	Severo	3%
Manchas menores	7%	Defectos mayores	0.5% max.	Hoja suelta	3 psz	Mayores	6%
Total manchas y mal corte	13%	Defectos totales	9% max.	Fragmentos	3%	Daño mecánico	5%
		Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.	Mal corte y daño mecánico	10%	Fragmento u hojas sueltas (<3/4)	4%
		Piel suelta	6% max.	Total de defectos por color	8%	Total (incluyendo defectos menores)	10%
		Color amarillo uniforme	90% max.	Amarillo mayor	0		
		Granos con fragmento de elote	2% max.	Desarrollo	10%		
		Material vegetal extraña	1/500 g max.	Defectos del tipo inevitable (áfidos) visibles a simple vista	5 max.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 58	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 42 mg	1%
Carbohidratos totales 13 g	5%
• Fibra dietética 2 g	11%
• Azúcar 4 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	22%
Vitamina C	16%
Calcio	1%
Hierro	5%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados “guarnición”.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

MEZCLA DE VEGETALES “GUARNICIÓN” CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 35% Mínimo brócoli.
- 25% Coliflor.
- 30% Zanahoria
- 10% Elote en grano.
- (+/- 5% de variación).

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados “guarnición”, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacada en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

CRITERIO DE DEFECTOS

De acuerdo con las especificaciones para cada ingrediente:

ZANAHORIA		ELOTE		COLIFLOR		BRÓCOLI	
Manchas serias	0.75%	Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.	Manchas mayores y menores	10%	Severo	3%
Manchas menores	7%	Defectos mayores	0.5% max.	Hoja suelta	3 psz	Mayores	6%
Total manchas y mal corte	13%	Defectos totales	9% max.	Fragmentos	3%	Daño mecánico	5%
		Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.	Mal corte y daño mecánico	10%	Fragmento u hojas sueltas (<3/4)	4%
		Piel suelta	6% max.	Total de defectos por color	8%	Total (incluyendo defectos menores)	10%
		Color amarillo uniforme	90% max.	Amarillo mayor	0		
		Granos con fragmento de elote	2% max.	Desarrollo	10%		
		Material vegetal extraña	1/500 g max.	Defectos del tipo inevitable (áfidos) visibles a simple vista	5 max.		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 3 g	11%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados "Winter" IQF.

PRESENTACIÓN

Caja con:

- 9.07 kg
- 13.60 kg
- 12 bolsas de 0.907 kg

CRITERIO DE DEFECTOS

El producto deberá estar prácticamente libre de defectos: fragmentos desprendidos, limo, material vegetal extraño inofensivo, unidades rotas, tallos mal cortados y libre de unidades dañadas y materiales extraños.

COLIFLOR FLORETE		BRÓCOLI STALK		BRÓCOLI FLORETE	
Manchas mayores y menores	10%	Material vegetal extraño (material distinto del brócoli)	1 pieza	Severo	3%
Hoja suelta	3 pzs			Mayor	6%
Fragmentos	3%	Daños: incluye unidades gravemente dañadas	6% máximo en peso, pero no más del 3% en peso estando gravemente dañados	Daño mecánico	5%
Mal corte y daño mecánico	10%			Fragmento u hojas sueltas	4%
Total de defectos por color	8%	Hojas sueltas	2% máximo/muestra	Total (incluyendo defectos menores)	10%
Amarillo mayor	0				
Desarrollo	10%				
Defectos del tipo inevitable (áfidos)	5 max.				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta total	<100,000/g
Aureus	Negativo

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

MEZCLA DE VEGETALES "WINTER" CONGELADA



INGREDIENTES (% por peso)

- 60% Brócoli (flores 35%, tallo 65%)
- 40% Coliflor

Tolerancia de variación de la mezcla (+/- 5% de variación)

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados "Winter", con 9.07 kg, 13.60 kg o con 12 bolsas de 0.907 kg empacados en cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Brócoli floretes: 1" a 2" 90% min; 2" 10% máx.
	Brócoli tallo: 3/4" x 3/4" x 1".
	Material de la cabeza: 35% tolerancia (+/- 5%).
	Diámetro de la coliflor: 1" a 2" 90% min; 2" 10% máx.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 40 mg	2%
Carbohidratos totales 6 g	2%
• Fibra dietética 3 g	11%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina D 0 mcg	0%
Potasio 240 mg	6%
Calcio 40 mg	4%
Hierro 0.6 mg	4%

DESCRIPCIÓN

Mezcla de vegetales congelados "Normandy".

PRESENTACIÓN

Caja con:

- 9.07 kg
- 12 bolsas con 0.907 kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Brócoli florete (D-L): 1" a 2" 90% min; 2" 10% max. Materia de cabeza: 35% (+/- 5%); Tallo: ¾" x ¾" x 1". Diámetro coliflor: 1" a 2" 90% min; 2" 10% max. Zanahoria en rodaja: diam. ¾" - 1 ¼"; espesor ⅜" +/- ⅛".

CRITERIO DE DEFECTOS

El producto deberá estar prácticamente libre de defectos: fragmentos desprendidos, limo, material vegetal extraño inofensivo, unidades rotas, tallos mal cortados y libre de unidades dañadas y materiales extraños.

Material vegetal extraño	10%
Daños	1 pieza
Mayores y graves	6% pero no mas del 3% son graves
	0% (puntas de zanahoria con bordes verdes y/o de color)
Daño mecánico (mas del 50% de la cabeza dañada)	5%
Fragmentos desperdiciados (<3/8") y hojas sueltas	2%
Razonable y bien desarrollado	10%

MEZCLA DE VEGETALES "NORMANDY" CONGELADA



INGREDIENTES % por peso:

- 40 % Brócoli
 - 30% Coliflor
 - 30% Zanahoria
- (+/- 5% de variación)

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mezcla de vegetales congelados "Normandy", con 9.07 kg o 12 bolsas con 0.907 kg empacada en cajas de cartón corrugado.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 48	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.4 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 68 mg	3%
Carbohidratos totales 10.2 g	4%
• Fibra dietética 3.2 g	11%
• Azúcar 4.4 g	
Proteínas 3.2 g	
Vitamina D	0%
Potasio	3%
Calcio	5%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Chícharos con zanahoria congelados.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

**CHÍCHARO CON ZANAHORIA
CONGELADOS****INGREDIENTES**

50% Chícharos.

50% Zanahorias cubos.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Chícharos con zanahorias congelados, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Zanahoria 3/8

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Fragmentos desprendidos, unidades rotas, piel suelta y libre de unidades dañadas o seriamente dañadas	Libre
Manchas serias o defectos críticos	0%
Defectos mayores	3%
Defectos menores y totales	6%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 68	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 4 mg	2%
Carbohidratos totales 17 g	4%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	10%
Calcio	0%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Elote entero de 14 x 5.8 cm (+/- 2 cm) aprox.

PRESENTACIÓN

48 unidades por caja de 12.5 kg (promedio) cada una.

ELOTE ENTERO CONGELADO**INGREDIENTES**

100% Elote.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Elote entero de 14 x 5.8 cm aprox, con 48 unidades de 260 c/pz; por caja 12.5 kg c/u; empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Los granos poseen un color prácticamente uniforme típico de elotes tiernos y dulces, que el producto sea brillante y que sea prácticamente libre de variedades con granos sin color
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

General. El factor de ausencia de defectos se refiere al grado de estar libre de fragmentos de la mazorca, cáscaras, seda u otra materia vegetal extraña inofensiva, granos removidos, mellados, aplastados, sin piel y dañados o seriamente dañados.

Granos Dañados	Cualquier sección de la mazorca afectada por daño de insectos o dañado por decoloración, daños por enfermedades propias del cultivo, o por cualquier otra situación que alcance a afectar la apariencia y/o la calidad comestible
Granos Seriamente Dañados	Daños tales que alcancen a afectar seriamente la apariencia o calidad comestible

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 68	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 4 mg	2%
Carbohidratos totales 17 g	4%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	10%
Calcio	0%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Elote entero de 14 x 5.8 cm aprox.

PRESENTACIÓN

6 bolsas con 3 piezas donde cada una pesa 260 g aprox.

ELOTE ENTERO CONGELADO



INGREDIENTES

100% Elote.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Elote entero de 14 x 5.8 cm aprox, con 6 bolsas de 3 piezas donde cada una pesa 260 g aprox; empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Los granos poseen un color prácticamente uniforme típico de elotes tiernos y dulces, que el producto sea brillante y que sea prácticamente libre de variedades con granos sin color
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

General. El factor de ausencia de defectos se refiere al grado de estar libre de fragmentos de la mazorca, cáscaras, seda u otra materia vegetal extraña inofensiva, granos removidos, mellados, aplastados, sin piel y dañados o seriamente dañados.

Granos Dañados	Cualquier sección de la mazorca afectada por daño de insectos o daño por decoloración, daños por enfermedades propias del cultivo, o por cualquier otra situación que alcance a afectar la apariencia y/o la calidad comestible
Granos Seriamente Dañados	Daños tales que alcancen a afectar seriamente la apariencia o calidad comestible

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 68	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 4 mg	2%
Carbohidratos totales 17 g	4%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	10%
Calcio	0%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Elote en grano congelado.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Los granos poseen un color prácticamente uniforme típico de elotes tiernos y dulces, que el producto sea brillante y que sea prácticamente libre de variedades con granos sin color
Sabor	Característico
Olor	Característico

CRITERIO DE DEFECTOS

General. El factor de ausencia de defectos se refiere al grado de estar libre de fragmentos de la mazorca, cáscaras, seda u otra materia vegetal extraña inofensiva de los granos removidos, mellados, aplastados, sin piel y dañados o seriamente dañados.

1. Granos dañados, significa cualquier grano afectado por decoloración, daños por enfermedades propias del cultivo, o por cualquier otra situación que alcance a afectar la apariencia.
2. Granos seriamente dañados (defecto mayor), significan daños tales que alcancen a afectar seriamente la apariencia o calidad comestible.

Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.
Defectos mayores	0.5% max.
Defectos totales	9% max.
Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.
Piel suelta	6% max.
Color amarillo uniforme	90% max.
Granos con fragmento de olote	2% max.
Material vegetal extraña	1/500 g max.

ELOTE EN GRANO CONGELADO**INGREDIENTES**

100% Elote.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Elote en grano con 5 unidades por caja de 2 kg c/u; contenido neto por caja 10 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Muestras de producción deberán ser tomadas al menos una vez por turno. Las especificaciones de microbiología siguientes deberán aplicar:

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 68	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 4 mg	2%
Carbohidratos totales 17 g	4%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 3 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	2%
Vitamina C	10%
Calcio	0%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Elote en grano congelado.

PRESENTACIÓN

12 unidades por caja de 500 g cada una.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Los granos poseen un color prácticamente uniforme típico de elotes tiernos y dulces, que el producto sea brillante y que sea prácticamente libre de variedades con granos sin color
Sabor	Característico
Olor	Característico

CRITERIO DE DEFECTOS

General. El factor de ausencia de defectos se refiere al grado de estar libre de fragmentos de la mazorca, cáscaras, seda u otra materia vegetal extraña inofensiva de los granos removidos, mellados, aplastados, sin piel y dañados o seriamente dañados.

1. Granos dañados, significa cualquier grano afectado por decoloración, daños por enfermedades propias del cultivo, o por cualquier otra situación que alcance a afectar la apariencia.
2. Granos seriamente dañados (defecto mayor), significan daños tales que alcancen a afectar seriamente la apariencia o calidad comestible.

Textura: granos tiernos de elote amarillo	45% min.
Defectos mayores	0.5% max.
Defectos totales	9% max.
Daño mecánico (sin piel, aplastados)	8% max.
Piel suelta	6% max.
Color amarillo uniforme	90% max.
Granos con fragmento de elote	2% max.
Material vegetal extraña	1/500 g max.

ELOTE EN GRANO CONGELADO



INGREDIENTES

100% Elote.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Elote en grano con 12 unidades por caja de 500 g c/u; contenido neto por caja 6 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Muestras de producción deberán ser tomadas al menos una vez por turno. Las especificaciones de microbiología siguientes deberán aplicar:

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 84	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 3 mg	0%
Carbohidratos totales 15.8 g	6%
• Fibra dietética 5.5 g	20%
• Azúcar 6 g	
Proteínas 5.4 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	6%
Calcio	2%
Hierro	9%

DESCRIPCIÓN

Chícharos congelados.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

CHÍCHAROS CONGELADOS**INGREDIENTES**

100% Chícharos.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Chícharos congelados, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Fragmentos desprendidos, unidades rotas, piel suelta y libre de unidades dañadas o seriamente dañadas	Libre
Manchas oscuras críticas	0%
Defecto mayor	0.5%
Manchas	2%
Daño mecánico y piezas sin piel	6%
Defectos totales y desarrollo	10%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 42	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.5 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 5.2 mg	0%
Carbohidratos totales 10 g	4%
• Fibra dietética 3.7 g	13%
Proteínas 0 g	
Potasio	5%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Nopal en cubos congelados $\frac{3}{4}$ x 1".

PRESENTACIÓN

Unidades con un peso de 2kg.

**NOPAL EN CUBOS
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Nopal.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Nopal en cubos congelados, con un peso total de 2 kg por bolsa, dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Firme
Dimensiones	Tamaño de corte $\frac{3}{4}$ " x $\frac{1}{2}$ ". Se acepta el tamaño siempre que dos de sus lados se encuentren. 90% Mínimo

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Materia extraña	Libre
Manchado, cuerudo, fibroso, sin pelar, cicatrizado	Máximo 10%
Podrido o espinas	Libre

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 123	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 9.9 g	13%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 24.9 mg	8%
Sodio 184 mg	8%
Carbohidratos totales 7.5 g	3%
• Fibra dietética 1.3 g	5%
Proteínas 2.4 g	
Potasio	4%
Calcio	3%
Hierro	2%

**CHILE POBLANO EN RAJAS
CONGELADO****DESCRIPCIÓN**

Es producido a partir de chile poblano fresco que es cultivado, cosechado, lavado, asado, pelado, cortado en rajas, congelado rápida e individualmente (IQF) y empacado de acuerdo con las Buenas Prácticas Agrícolas y las Buenas Prácticas de Manufactura y el Sistema HACCP.

PRESENTACIÓN

- 1 bol/8 kg - Caja con 8 kg.
- 4 bol/ 2.27 kg - Caja con 9.08 kg.
- 8 bol/1 kg - Caja con 8 kg.
- 4 bol/2 kg - Caja con 8 kg.
- 1 tote con 400 kg.

INGREDIENTES

100% Chile poblano.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Chile poblano congelado con 8, 9.08 o 400 kg por caja o tote en diferentes presentaciones, empacado en cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Verde
Sabor	Característico
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Salmonela	Ausente
Coliformes totales	100 UFC/g
E. Coli	Ausente
Listeria spp.	Ausente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTOS	% DE TOLERANCIA
Podrido	Ninguna
Manchas negras-cafés	5
Daño mecánico	5
Raja pinta	5
Materia extraña	Ninguna
Materia vegetal extraña	2 unidades máx.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 20 mg	1%
Carbohidratos totales 4 g	1%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	50%
Calcio	2%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Floretes de brócoli 1" a 2".

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

**FLORETE DE BRÓCOLI
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Floretes de brócoli congelado de 1" a 2" con 5 unidades por caja de 2 kg c/u; contenido neto por caja 10 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	La parte externa del tallo es brillante con un distintivo color verde. La parte superior del florete es un verde brillante distintivo y ligeramente púrpura en las puntas. El color puede también incluir algunas zonas verdes claro, que es típico en el brócoli joven y tierno
Sabor	Característico
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Las muestras de producción son tomadas por lo menos una vez por turno.

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Se acepta la presencia de defectos que no afecte más que ligeramente la apariencia y comestibilidad del producto.

Severo	3%
Mayores	6%
Daño mecánico	5%
Fragmento u hojas sueltas	4%
Total (incluyendo defectos menores)	10%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 18 mg	1%
Carbohidratos totales 6 g	2%
• Fibra dietética 3.6 g	13%
Proteínas 3.6 g	
Potasio	5%
Calcio	3%
Hierro	7%

**FLORETE DE BRÓCOLI
ORGÁNICO CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Brócoli orgánico.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Floretes de brócoli orgánico congelado de 1" ¼ a 2", en bolsas de 454 gr, empacado dentro de cajas de cartón corrugado resistente a la humedad, donde cada caja pesa 15.87 kg.

DESCRIPCIÓN

Floretes de brócoli 1" ¼ a 2".

PRESENTACIÓN

Bolsas de 454 gr con un total de 15.87 kg por caja.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Brillante y distintivo
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Diámetro 1 ¼" - 2 85%; < 1 ¼ y > 2; 15% máx; Longitud 1 ¼" - 2 ¼" 85%, 2 ¼ 15% máx

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Las muestras de producción son tomadas por lo menos una vez por turno.

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Se acepta la presencia de defectos que no afecte más que ligeramente la apariencia y comestibilidad del producto.

Unidades dañadas: decoloración	6%
Fragmentos y hojas sueltas	2%
Daño mecánico o tallos huecos	5%

CERTIFICACIONES

Orgánico.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 85 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 20	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 20 mg	1%
Carbohidratos totales 4 g	1%
• Fibra dietética 3 g	11%
Proteínas 1 g	
Potasio	4%
Calcio	4%
Hierro	6%

RICE DE BRÓCOLI ORGÁNICO CONGELADO



DESCRIPCIÓN

Rice de brócoli congelado.

PRESENTACIÓN

Unidades con 13.60 kg.

INGREDIENTES

100% Brócoli.
(80% tallo, 20% floretes)

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Rice de brócoli donde cada caja pesa 13.60 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Coliformes	<100 cfu/g
E. Coli	<10 cfu/g
Cuenta Total	<100,000 cfu/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Muestra 454 g.

Defectos mayores	3% máximo
Defectos totales	6% máximo de peso
Hojas sueltas y paja	2%
Tipo inevitable (pulgonos, trips o ácaros)	59/200 g
Material extraño	0%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 4 g	14%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Potasio	6%
Calcio	4%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Brócoli Spears congelado.

PRESENTACIÓN

Caja con 10 kg.

BRÓCOLI SPEARS



INGREDIENTES

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Brócoli Spears congelado dentro de cajas de cartón corrugado resistente a la humedad, donde cada caja pesa 10 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Diámetro: 1 3/4" a 2 3/4" 90% 2 3/4" 10% Longitud: 4 1/2" a 5 1/2" 90%; 5 1/2" 10%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento en placa estándar	<100,000/g
Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Se acepta la presencia de defectos que no afecte más que ligeramente la apariencia y comestibilidad del producto.

Material vegetal extraño	1 pieza
Unidades dañadas graves	15% del total de defectos máximos en peso, pero no más del 5% en peso siendo defectos mayores
Lesiones mecánicas o vástagos huecos. Cualquier cabeza con mas del 50% de las yemas extraídas	5% máximo en peso
Fragmentos (<3/8") y hojas sueltas	2% máximo/muestra
Carácter	90% mínimo en peso Razonable: 10% máximo en peso Pobre: ninguno

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 4 g	14%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	6%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Brócoli en cubos congelado.

PRESENTACIÓN

Caja con 20.41 kg.

BRÓCOLI DICED**INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Brócoli en cubos congelado dentro de cajas de cartón corrugado resistente a la humedad, donde cada caja pesa 20.41 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Tamaño de corte $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4} \times 2$; material de la cabeza: 40% Promedio +/- 5%

CRITERIO DE DEFECTOS

Prácticamente libre de defectos incluyendo: limo, material vegetal extraño inofensivo, fragmentos desprendidos, unidades rotas, tallos mal recortados y libre de unidades dañadas o gravemente dañadas.

Material vegetal extraño	1 pieza
Unidades dañadas graves	6% máximo en peso, pero no más del 3% en peso estando gravemente dañados
Fragmentos (<3/8") y hojas sueltas	2% máximo/muestra

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento en placa estándar	<100,000/g
Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 4 g	14%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	6%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Brócoli en cortes congelado.

PRESENTACIÓN

Caja con:

- 9.07 kg
- 12 bolsas de 1.133 kg
- 12 bolsas de 0.907 kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Carácter	90% mínimo en peso Razonable: 10% máximo en peso Pobre: ninguno
Dimensiones	Floretes (D-L): 1" a 2" 90%; 2" 10%. Tallo: ¾" x ¾" x 1". HM: 35% Promedio +/- 5%

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento en placa estándar	<100,000/g
Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

BRÓCOLI CUTS**INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Brócoli en cortes congelado dentro de cajas de cartón corrugado resistente a la humedad, donde cada caja pesa 9.07 kg, 10.88 kg o 13.59 kg.

CRITERIO DE DEFECTOS

Prácticamente libre de defectos incluyendo: limo, material vegetal extraño inofensivo, fragmentos desprendidos, unidades rotas, tallos mal recortados y libre de unidades dañadas o gravemente dañadas.

Material vegetal extraño	1 pieza
Unidades dañadas graves	6% máximo en peso, pero no más del 3% en peso estando gravemente dañados
Fragmentos (<3/8") y hojas sueltas	2% máximo/muestra
Lesiones mecánicas o vástagos huecos. Cualquier cabeza con más del 50% de las yemas extraídas	5% máximo en peso

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 4 g	14%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	6%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Tallo de brócoli congelado $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ x 1 in.

PRESENTACIÓN

Toten bins de 589.67 kg.

BRÓCOLI STALK**INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Tallo de brócoli congelado empacado en toten bins con 589.67 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Tamaño de corte $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ x 1

CRITERIO DE DEFECTOS

Prácticamente libre de defectos incluyendo: limo, material vegetal extraño inofensivo, libre de materiales extraño.

Material vegetal extraño (material distinto del brócoli)	1 pieza
Daños: incluye unidades gravemente dañadas	6% máximo en peso, pero no más del 3% en peso estando gravemente dañados
Hojas sueltas	2% máximo/muestra

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento en placa estándar	<100,000/g
Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 25	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 4 g	14%
• Azúcar 1 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	4%
Calcio	6%
Hierro	6%

DESCRIPCIÓN

Brócoli cortado 1/2" congelado IQF.

PRESENTACIÓN

Caja con:

- 9.07 kg
- 12 bolsas de 1.133 kg
- 12 bolsas de 0.907 kg

BRÓCOLI CHOPPED**INGREDIENTES**

100% Brócoli.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Tallo de brócoli congelado dentro de cajas de cartón corrugado resistente a la humedad, donde cada caja pesa 9.07 kg, 10.88 kg o 13.59 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Brillante y distintivo, típico del producto vegetal
Sabor	Característico
Olor	Característico
Carácter	90% mínimo en peso Razonable: 10% máximo en peso Pobre: ninguno
Dimensiones	Tamaño de corte: 1/2" x 1/2" x 1/2" Material de la cabeza: 35% Promedio +/- 5%

CRITERIO DE DEFECTOS

Prácticamente libre de defectos incluyendo: limo, material vegetal extraño inofensivo, fragmentos desprendidos, unidades rotas, tallos mal recortados y libre de unidades dañadas o gravemente dañadas.

Material vegetal extraño	1 pieza
Unidades dañadas graves	15% máximo en peso, pero no más del 5% en peso estando gravemente dañados
Fragmentos (<3/8") y hojas sueltas	5% máximo/muestra

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento en placa estándar	<100,000/g
Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 24	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 24 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	9%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 2 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	81%
Calcio	2%
Hierro	3%

DESCRIPCIÓN

Floretes de coliflor 1" a 2".

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

FLORETE DE COLIFLOR CONGELADO



INGREDIENTES

100% Coliflor.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Floretes de coliflor de 1" a 2", con 5 unidades por caja de 2 kg c/u; contenido neto por caja 10 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	La parte externa del tallo es brillante con un distintivo color blanco a crema. La parte superior de la coliflor es un blanco distintivo a ligeramente crema
Sabor	Característico
Olor	Característico

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Muestras de producción deberán ser tomadas por lo menos una vez por turno. Las siguientes especificaciones microbiológicas deberán aplicar:

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Se acepta la presencia de defectos que no afecte más que ligeramente la apariencia y comestibilidad del producto.

Manchas mayores y menores	10%
Hoja suelta	3 psz
Fragmentos	3%
Mal corte y daño mecánico	10%
Total de defectos por color	8%
Amarillo mayor	0
Desarrollo	10%
Defectos del tipo inevitable (áfidos)	5 max.

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	7%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina D	0%
Potasio	4%
Calcio	2%
Hierro	0%

DESCRIPCIÓN

Rice de coliflor congelado.

PRESENTACIÓN

Unidades con 13.60 kg.

**RICE DE COLIFLOR
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Coliflor.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Rice de coliflor donde cada caja pesa 13.60 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Muestra en 100 g.

Defectos severos	0%
Defectos mayores	5%
Defectos menos y mayores	10%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	7%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina D 0 mg	0%
Calcio 20 mg	2%
Hierro 0 mg	0%
Potasio 200 mg	4%

DESCRIPCIÓN

Coliflor pearls 3/8" a 5/8" congelado.

PRESENTACIÓN

Unidades con 18.14 kg.

**COLIFLOR PEARLS
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Coliflor.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Coliflor pearls donde cada caja pesa 18.14 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Blanco o crema
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Diámetro: 3/8" a 5/8" 90%. 5/8" 10%

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

El producto deberá estar prácticamente libre de defectos, entre otros, fragmentos, hojas sueltas y unidades rotas, unidades dañadas o gravemente dañadas, mal podadas, tallos y material vegetal extraño. Cualquier combinación de defectos no afectará la apariencia o calidad comestible del producto.

Mayor	5% máximo en peso
Menor y total	10% máximo en peso
FVM	1 pieza máximo
Fragmentos: Hojas sueltas y paja	5% máximo por peso
Defectos	5% máximo en peso
Daños graves	10% máximo en peso
Unidades mal recortadas	15%
Defectos totales	15%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 30	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25 mg	1%
Carbohidratos totales 5 g	2%
• Fibra dietética 2 g	7%
• Azúcar 2 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina D 0 mg	0%
Calcio 20 mg	2%
Hierro 0 mg	0%
Potasio 200 mg	4%

DESCRIPCIÓN

Nuggets de coliflor ½" a ¾" congelado.

PRESENTACIÓN

Unidades con 18.14 kg.

**NUGGETS DE COLIFLOR
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Coliflor.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Nuggets de coliflor con 18.14 kg cada caja, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Blanco o crema
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Diámetro: 1/2" a 3/4" 90%. <1/2" y >3/4" 10%

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Recuento en placa estándar	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

El producto deberá estar prácticamente libre de defectos, entre otros, fragmentos, hojas sueltas y unidades rotas, unidades dañadas o gravemente dañadas, mal podadas, tallos y material vegetal extraño. Cualquier combinación de defectos no afectará la apariencia o calidad comestible del producto.

Mayor	5% máximo en peso
Menor y total	10% máximo en peso
FVM	1 pieza máximo
Fragmentos: Hojas sueltas y paja	5% máximo por peso
Defectos	5% máximo en peso
Daños graves	10% máximo en peso
Unidades mal recortadas	15%
Defectos totales	15%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 36	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 68 mg	3%
Carbohidratos totales 8 g	3%
• Fibra dietética 3 g	13%
• Azúcar 5 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	100%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Zanahoria estilo rodaja congelada.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

**ZANAHORIA ESTILO
“RODAJA” CONGELADA****INGREDIENTES**

100% Zanahoria.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Zanahoria estilo rodaja congelada, con 5 unidades por caja de 2 kg c/u; contenido neto por caja 10 kg, empacado en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	Neg.
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Defectos	Tamaño de muestras: 100 piezas
Manchas serias	1 pieza max. por muestra
Grietas	5 piezas max. por muestra
Manchas menores	3 piezas max. por muestra
Defectos totales	10 piezas max. por muestra

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 36	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 68 mg	3%
Carbohidratos totales 8 g	3%
• Fibra dietética 3 g	13%
• Azúcar 5 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	100%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Zanahoria en cubos congelada.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

**ZANAHORIA EN CUBOS
CONGELADAS****INGREDIENTES**100% Zanahoria en cubos $\frac{3}{8}$ " x $\frac{3}{8}$ " x $\frac{3}{8}$ ".**ALÉRGENOS / SENSITIVOS**

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Zanahoria en cubos congelada, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacado en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
Cuenta Total	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Muestra en 500 g.

Manchas serias	0.75%
Manchas menores	7%
Total manchas y mal corte	13%

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

18 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 36	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 68 mg	3%
Carbohidratos totales 8 g	3%
• Fibra dietética 3 g	13%
• Azúcar 5 g	
Proteínas 1 g	
Vitamina A	100%
Vitamina C	4%
Calcio	4%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Zanahoria baby medium 5/8" a 7/8" congelada.

PRESENTACIÓN

5 unidades por caja de 2 kg cada una.

**ZANAHORIA BABY
CONGELADAS****INGREDIENTES**

100% Zanahoria.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

No contiene alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Zanahoria baby medium congelada, 5 unidades por caja de 2 kg cada una, con un total de 10 kg por caja, empacado en bolsas de plástico en cajas de cartón corrugado.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Característico
Sabor	Característico
Olor	Característico
Dimensiones	Diámetro 5/8" a 7/8" 85%; < 5/8" 5%, > 7/8" 10% Largo: 1 1/2" a 2 1/4" 90%; < 1 1/2" y > 2 1/4" 10%

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Coliformes	<100/g
E. Coli	<10/g
SPC	<100,000/g

CRITERIO DE DEFECTOS

Muestra en 500 g.

Manchas serias	1 pieza máximo por muestra
Manchas menores	2 piezas máximo por muestra
Grietas	4 piezas máximo por muestra
Mal corte	2 piezas máximo por muestra
Mal pelado	2 piezas máximo por muestra
Defectos totales	8 piezas máximo por muestra

CERTIFICACIONES

Supervisores en Calidad Kosher. KA.

VIDA DE ANAQUEL

24 meses a -18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 29	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 0 mg	0%
Carbohidratos totales 6.9 g	3%
• Fibra dietética 1.8 g	6%
• Azúcar 4.4 g	
Proteínas 0.6 g	
Calcio	1%
Hierro	2%
Potasio	3%

DESCRIPCIÓN

Fresa congelada.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

FRESA CONGELADA**INGREDIENTES**

100% Fresa.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Fresa congelada donde cada caja pesa 10 o 13.6 kg, envasada en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rosa, rojo salmón a rojo brillante
Sabor	Característico y distintivo de la fruta
° Brix	9 +/- 2 grados, fresa natural
Tamaño	>5/8" a ≤ 1/2"
Olor	Característico y distintivo de la fruta

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

La fresa congelada debe estar libre prácticamente de defectos. Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Color	70% mínimo de las piezas deberán tener un color rosa a roja en el total de la superficie. 15% máximo de las piezas podrán tener menos del 80% de la superficie con color característico
Materia extraña	Ausente
Materia vegetal extraña	Ausente
Carácter	25% máximo en peso de fresa aguada, semilluda, quebrada

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 168 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 101	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.7 g	1%
• Grasa saturada 0.2 g	1%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.7 mg	0%
Carbohidratos totales 25 g	9%
• Fibra dietética 2.7 g	10%
• Azúcar 23 g	
Proteínas 1.4 g	
Calcio 18.5 mg	1%
Hierro 0.3 mg	2%
Potasio 282.2 mg	6%

DESCRIPCIÓN

Mango congelado ¾" a 1".

INGREDIENTES

100% Mango.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Color amarillo a naranja, con una tolerancia máxima del 5% en verde
Sabor	El producto tiene un sabor característico y debe estar exento de sabores extraños. No sobremaduro ni fermentado
° Brix	11 mínimo, 15 máximo
Tamaño	Trozos de ¾" a 1" (19mm a 25mm) con una tolerancia máxima del 15% de piezas más pequeñas a ¾" y con un máximo de 5% mayor a 1", sin tolerancia para piezas mayores a 1 ½"
Olor	El producto tiene un olor característico y debe estar exento de olores extraños. No sobremaduro ni fermentado
pH	3.5 a 4

CRITERIO DE DEFECTOS

El mango debe estar prácticamente libre de defectos (cáscara, manchado, etc.). Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Defectos	Libre de semilla, material fibroso o defectos causados por daños mecánicos
Carácter	Característico de la fruta madura y firme, no más del 12% de producto blando o duro en peso
Garapiñado	No más del 8%
Material extraño	Libre de todo material extraño que no sea propio de la fruta
Bloque	Máximo 3% y no más de 5 piezas adheridas

MANGO CONGELADO**PRESENTACIÓN**

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mango congelado ¾" a 1" con 10 o 13.6 kg/caja, envasado en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo en una muestra de 25 g
Listeria monocytogenes	Negativo en una muestra de 25 g
Staphylococcus aureus	Negativo en una muestra de 25 g

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 125 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 65	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.8 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.3 mg	0%
Carbohidratos totales 15 g	5%
• Fibra dietética 8 g	29%
• Azúcar 5.5 g	
Proteínas 1.5 g	
Potasio 188.8 mg	4%
Calcio 31.5 mg	2%
Hierro 0.9 mg	5%

FRAMBUESA CONGELADA**INGREDIENTES**

100% Frambuesa congelada.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Frambuesa congelada con 10 o 13.6 kg/caja, envasada en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

DESCRIPCIÓN

Frambuesa congelada.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo o rojo escarlata, característico del fruto, no verde. Color pálido máximo 5%
Sabor	Característico del fruto
° Brix	10 +/- 2 grados
Tamaño	Mínimo 77%, máximo 83%
Olor	Característico del fruto

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

La frambuesa entera congelada debe estar libre prácticamente de defectos. Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Defectos	Sin presencia de lodo o arena, libre de defectos característicos, como punta de maguey, mancha, daño mecánico o deformación no característica de la frambuesa
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 125 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 65	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.8 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.3 mg	0%
Carbohidratos totales 15 g	5%
• Fibra dietética 8 g	29%
• Azúcar 5.5 g	
Proteínas 1.5 g	
Potasio 188.8 mg	4%
Calcio 31.5 mg	2%
Hierro 0.9 mg	5%

DESCRIPCIÓN

Frambuesa whole and broken congelada.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

FRAMBUESAS WHOLE & BROKEN CONGELADAS



INGREDIENTES

100% Frambuesa congelada.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Frambuesa whole and broken congelada con 10 o 13.6 kg/caja, envasada en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Rojo o rojo escarlata, característico del fruto, no verde. Color pálido máximo 5%
Sabor	Característico del fruto
° Brix	10 +/- 2 grados
Tamaño	Presencia de fruta entera y en trozos
Olor	Característico del fruto

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

La frambuesa congelada debe estar libre prácticamente de defectos. Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Defectos	Sin presencia de lodo o arena, libre de defectos característicos, como punta de maguey, mancha, daño mecánico o deformación no característica de la frambuesa
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 142 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 65	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.6 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.4 mg	0%
Carbohidratos totales 15 g	5%
• Fibra dietética 5.6 g	20%
• Azúcar 8.7 g	
Proteínas 1.4 g	
Potasio	4%
Calcio	2%
Hierro	4%

DESCRIPCIÓN

Mix de frutos rojos congelados.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico de las frutas, con un color característico de cada una de ellas, no verde, máximo 5% fuera de este rango
Sabor	Característico
° Brix	10 +/- 2 grados (obtenido de la mezcla de las frutas)
Tamaño	Presencia de fruta entera y trozos
Olor	Característico

CRITERIO DE DEFECTOS

El mix de frutos rojos debe estar libre prácticamente de defectos. Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Defectos	Sin presencia de lodo o arena, libre de defectos característicos, como punta de maguey, mancha, daño mecánico o deformación no característico de estos frutos
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro

MIX DE FRUTOS ROJOS CONGELADOS**INGREDIENTES**

Fresa, zarzamora, arándano y frambuesa.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mix de frutos rojos congelados con 10 o 13.6 kg/caja, envasado en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 118 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 105	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.4 g	1%
• Grasa saturada 0 g	1%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.2 mg	0%
Carbohidratos totales 27 g	10%
• Fibra dietética 3.1 g	11%
• Azúcar 14 g	
Proteínas 1.3 g	
Potasio	9%
Calcio	0%
Hierro	2%

DESCRIPCIÓN

Plátano macho en rodajas congelado.

PRESENTACIÓN

5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja).

**PLÁTANO MACHO
EN RODAJAS****INGREDIENTES**

100% Plátano macho.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Antioxidantes no alergénicos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Plátano macho congelado con 10 kg/caja, envasado en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Típico del fruto, amarillo tenue con tonos crema, sin manchas de oxidación
Sabor	Característico
° Brix	24° a 34°
Tamaño	Rodaja uniforme a 3/8"
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

Defectos	Sin presencia de lodo o arena, no más del 5% que presente daño mecánico o alguna deformación no característica del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro y firme, no mas del 10% de fruta mallugada

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 168 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 101	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.7 g	1%
• Grasa saturada 0.2 g	1%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.7 mg	0%
Carbohidratos totales 25 g	9%
• Fibra dietética 2.7 g	10%
• Azúcar 23 g	
Proteínas 1.4 g	
Calcio 18.5 mg	1%
Hierro 0.3 mg	2%
Potasio 282.2 mg	6%

DESCRIPCIÓN

Mango mitades congelado.

PRESENTACIÓN

13.6 kg por caja

MANGO MITADES



INGREDIENTES

100% mango.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Mango mitades congelado con 13.6 kg por caja, envasado en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico del fruto, tiende a ser de color amarillo o naranja, con una tolerancia máximo del 10% en color verde
Sabor	Característico
° Brix	11 a 16°
Tamaño	Pieza en mitades, con tañamos variados, mediano con un porcentaje máximo de 5% en piezas menores a 3.5"
Olor	Característico
pH	3.5 a 4

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo
Sthaphylococcus aureus	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

Defectos	No mas del 5% con defectos, libre de semillas, material fibroso o daño mecánico
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro, no mas del 10% del producto blando o duro por peso

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 104 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 44.8	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0.5 g	1%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.1 mg	0%
Carbohidratos totales 9.9 g	4%
• Fibra dietética 5.4 g	19%
• Azúcar 5.1 g	
Proteínas 1.4 g	
Calcio	2%
Hierro	4%
Potasio	4%

DESCRIPCIÓN

Zarzamora entera congelada.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico del fruto, tienden a ser morado, característico de la variedad
Sabor	Característico
° Brix	Mínimo 9 grados
Tamaño	En un rango entre los calibres los 2 cm de largo, con una tolerancia del 10% debajo de esta medida
Olor	Característico

CRITERIO DE DEFECTOS

Defectos	Sin presencia de lodo o arena, no más del 10% de punta de maguey, mancha, daño mecánico, deformación no característica del fruto
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro, no mas del 15% de fruta mallugada

ZARZAMORA CONGELADA**INGREDIENTES**

100% Zarzamora.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Zarzamora entera congelada de 10 o 13.6 Kg por caja, envasada en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 155 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 79	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 1 g	1%
• Grasa saturada 0.1 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 1.6 mg	0%
Carbohidratos totales 19 g	7%
• Fibra dietética 4.2 g	15%
• Azúcar 13 g	
Proteínas 0.7 g	
Calcio 12 mg	1%
Hierro 0.3 mg	2%
Potasio 83.7 mg	2%

DESCRIPCIÓN

Arándano entero congelado.

PRESENTACIÓN

- 10 bolsas de 1 kg (10 kg por caja)
- 5 bolsas de 2 kg (10 kg por caja)
- 1 bolsa de 30 lb (13.6 kg por caja)

**ARÁNDANO ENTERO
CONGELADO****INGREDIENTES**

100% Arándano.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

Arándano entero congelado con 10 o 13.6 kg/caja, envasado en bolsa grado alimenticio la cual puede ser de color azul o transparente, en cajas de cartón.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

Color	Típico del fruto, tienden a ser morado, característica de la variedad, es comúnmente denominado como "mora azul", sin manchas pardas, grisáceas o blancas, con no más del 5% fuera de color característico
Sabor	Característico
° Brix	Mínimo 9 grados
Tamaño	En un rango entre los calibres 7 a 18 (mm) pudiendo llegar hasta calibre 20. Con una tolerancia del 10% por debajo de 7 mm
Olor	Característico

**ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICO**

Mesofilos Aerobios	≤ 50,000 UFC/g
Coliformes totales	≤ 100 NMP/g
E. Coli	< 3 NMP/g (Ausencia)
Hongos	≤ 5,000 UFC/g
Levaduras	≤ 5,000 UFC/g
Salmonella SPP	Negativo
Listeria monocytogenes	Negativo

CRITERIO DE DEFECTOS

El arándano entero debe estar libre prácticamente de defectos. Cualquier combinación de defectos no debe afectar la apariencia y la comestibilidad del producto.

Defectos	Sin presencia de Lodo o arena, no más del 10% de mancha, daño mecánico, deformación no característica del fruto
Materia extraña	Libre de todo material extraño que no sea propio del fruto
Carácter	Característico del fruto maduro

CERTIFICACIONES

SQF Edición 9
KOSHER

VIDA DE ANAQUEL

24 meses.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

-18°C / -0.4°F o menor.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

-18°C / -0.4°F o menor.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 24	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 g	0%
Sodio 4 mg	0%
Carbohidratos totales 2 g	1%
• Fibra dietética 1 g	4%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 4 g	
Vitamina D	0%
Calcio	14%
Hierro	22%
Potasio	6%

DESCRIPCIÓN

La albahaca es una planta aromática y medicinal de cultivo anual, de tallos erectos y ramificados, alcanza una altura de 30 a 50 cm, hojas suaves, oblongas, opuestas pecioladas, a ovadas, lanceoladas y ligeramente dentadas de 2 a 5 cm.

PRESENTACIÓN

Manojos de 500 g.

ALBAHACA**INGREDIENTES**

100% Albahaca.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

La albahaca viene en una presentación de manojos con 500 g cada uno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	90%

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	Valores diarios
Calorías 31.5	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 g	0%
Sodio 3.2 g	0%
Carbohidratos totales 4.6 g	2%
• Fibra dietética 2.8 g	10%
• Azúcar 2.1 g	
Proteínas 3.5 g	
Vitamina D	0%
Calcio	8%
Hierro	10%
Potasio	7%

DESCRIPCIÓN

El cebollín es una planta perenne, herbácea de 10 a 20 cm de altura. Se desarrolla en matas apretadas, de bulbos oblongos. Verdes y finas, cilíndricas o cuadrangulares, acuminadas, huecas y glaucas.

PRESENTACIÓN

Manojos de 250 g cada uno.

CEBOLLÍN**INGREDIENTES**

100% Cebollín.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

El cebollín viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	90%

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 43.6	1%
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 30 mg	1%
Carbohidratos totales 8.6 g	3%
• Fibra dietética 6.6 g	24%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 3.3 g	
Vitamina D	0%
Calcio	15%
Hierro	66%
Potasio	10%

DESCRIPCIÓN

La menta es una planta herbácea con tallos muy ramificados, entre 30 y 70 cm de altura de sección cuadrangular, las hojas son pecioladas, opuestas, ovaladas, entre 4 y 9 cm de largo y 2 a 4 cm de ancho, son de margen dentado con el haz verde oscuro finamente nervado de rojo en un patrón pinnado. Hojas y tallos son vellosos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

MENTA**PRESENTACIÓN**

Manojos de 250 g cada uno.

INGREDIENTES

100% Menta.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

La menta viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	78.65%

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F
(Alta sensibilidad al etileno).

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	Valores diarios
Calorías 101	2%
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 0 g	0%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 g	0%
Sodio 8.8 g	0%
Carbohidratos totales 25 g	9%
• Fibra dietética 13.8 g	49%
• Azúcar 5 g	
Proteínas 5 g	
Vitamina D	0%
Calcio	31%
Hierro	97%
Potasio	13%

DESCRIPCIÓN

El orégano es una planta herbácea rústica y vivaz de 40 cm a 1.5 m de altura, tiende a ser arbustivo achaparrado, caducifolia, de hojas simples de color verde cenizo, muy olorosas y con tallos velludos y adquieren una tonalidad rojiza. Las hojas brotan de dos en dos en cada nudo, son enteras, ovaladas acabadas en punta.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde opaco
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

ORÉGANO**PRESENTACIÓN**

Manojos de 250 g cada uno.

INGREDIENTES

100% Orégano.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

El orégano viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno.

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	10 - 15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	80%

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F
(Es sensible al etileno).

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	% Valores diarios
Calorías 131	2%
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 5.7 g	7%
• Grasa saturada 2.9 g	14%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 mg	0%
Sodio 25.7 mg	1%
Carbohidratos totales 20 g	7%
• Fibra dietética 14.3 g	51%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 2.9 g	
Vitamina D	0%
Calcio	24%
Hierro	40%
Potasio	14%

DESCRIPCIÓN

El romero es una planta perenne, leñosa subarborescente de ramas pardas de la que parten hojas de 15 a 40 mm de longitud, sentadas, opuestas, coriáceas, estrechas, lanceoladas, con los bordes enteros y revueltos hacia debajo de color verde brillante, algo granuloso por el haz y suaves.

ROMERO**PRESENTACIÓN**

Manojos de 250 g cada uno.

INGREDIENTES

100% Romero.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

El romero viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde opaco
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	10 - 15 cm
Materia extraña	Libre

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g

Cantidad / porción	Valores diarios
Calorías 319	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 13.1 g	17%
• Grasa saturada 7.9 g	36%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 g	0%
Sodio 11.6 g	1%
Carbohidratos totales 62.4 g	23%
• Fibra dietética 40.6 g	145%
• Azúcar 1.5 g	
Proteínas 10.2 g	
Vitamina D	0%
Calcio	134%
Hierro	161%
Potasio	23%

DESCRIPCIÓN

La salvia es una planta herbácea rústica y vivaz de 40 cm a 1.5 m de altura, tiende a ser arbustivo achaparrado, caducifolia, de hojas simples de color verde cenizo, muy olorosas y con tallos velludos y adquieren una tonalidad rojiza. Las hojas brotan de dos en dos en cada nudo, son enteras, ovaladas acabadas en punta.

SALVIA**PRESENTACIÓN**

Manojos de 250 g cada uno.

INGREDIENTES

100% Salvia.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

La salvia viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde opaco
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	80%

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TABLA NUTRIMENTAL

Porción 100 g	
Cantidad / porción	Valores diarios
KCalorías 101	
• Calorías de grasa 0 g	
Grasa total 1.3 g	2%
• Grasa saturada 0 g	0%
• Grasas trans 0 g	
Colesterol 0 g	0%
Sodio 8.8 mg	0%
Carbohidratos totales 25 g	9%
• Fibra dietética 13.8 g	49%
• Azúcar 0 g	
Proteínas 5 g	
Vitamina A	0%
Vitamina C	31%
Calcio	97%
Hierro	13%

DESCRIPCIÓN

El tomillo es un arbusto perenne y alcanza unos 15 – 30 cm de altura. Presenta hojas diminutas de color verde oscuro, flores lilas y posee esencias aromáticas, de tallo leñoso.

TOMILLO**PRESENTACIÓN**

Manojos de 250 g cada uno.

INGREDIENTES

100% Tomillo.

ALÉRGENOS / SENSITIVOS

Sin alérgenos ni sensitivos.

RESUMEN DE PRODUCTO

El tomillo viene en una presentación de manojos con 250 g cada uno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Verde
Sabor	Característico
Olor	Característico
Textura	Turgente

CRITERIO DE DEFECTOS

DEFECTO	TOLERANCIA
Largo de tallo	15 cm
Materia extraña	Libre
Humedad	80%

VIDA DE ANAQUEL

8 días.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

TEMPERATURA DE TRANSPORTE

2°C a 9°C / 35.6°F a 48.2°F.

LÍNEA PREMIUM

Productos especialmente creados con ingredientes de la más alta calidad, buscando agradar a los paladares más exigentes. Estos funcionan muy bien en restaurantes, hoteles, bares, etc.



Hamburguesa de Pechuga Premium

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg

Fajitas de Pechuga Empanizada

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Palomitas de Pechuga

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg

**Milanesa Empanizada**

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg

**Boneless Natural**

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg

**Boneless Horneado**

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg

**Pollonete Jamón**

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg

**Pollonete Jalapeño**

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg

**Pollonete Chipotle**

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg



Nugget de Pechuga
Premium

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Tender de Pechuga

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg

*Prueba nuestras
deliciosas milanesas
¡ te encantarán !*



LÍNEA MARINADOS

Se caracteriza por estar marinadas, adobadas o con picante, realzando el sabor y color de estos. Los puedes ocupar como botana, snacks, o complemento de un plato principal.



Ala Picoso Nacional
Bolsa de 5 Kg



Alita Importada Picoso
Caja de 14 Kg con 7 bolsas de 2 Kg



Alita IQF Naranja
Caja con 12 Kg con 6 bolsas



Alita Marinada Horneada
Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg

LÍNEA MAXI

Esta línea puede ser usada principalmente para negocios de comida rápida. Son perfectas para complementar un plato o pueden ser usados como entrada.



**Nugget de Pechuga
Forma de S**

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Palomita Maxi

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Hamburguesa de Pechuga

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Nugget de Pechuga Dino

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Nugget de Pechuga Ovalado

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg



Maxiburger

Caja de 3.6 Kg a granel



Nugget Ovalado Especial

Caja de 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg



Mantenemos la cadena de frío,
conservando el sabor
y los nutrientes.





**Filete de Pechuga
Brasileña**

Caja con 15 Kg a granel



Pechuga con Inyección

Caja con 11 Kg a granel



Hamburguesa Arrachera

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



Hamburguesa Sirloin

Caja de 5 Kg con 2 bolsas de 2.5 Kg



*Nuestras hamburguesas
son de la mejor calidad
¡Te encantarán!*

PAPAS Y BOTANAS

Son el complemento perfecto para acompañar unos deliciosos nuggets o alitas. También pueden ser usados como entrada.



**Dedos de Queso
Empanizados**

Caja con 12 Kg con 6 bolsas de 2 Kg



Aros de Cebolla Preformado

Caja con 10 Kg con 6 bolsas de 1.7 Kg



Papa Carita

Caja con 10.89 Kg con 6 bolsas de 1.9 Kg



Papa Espiral

Caja con 13.62 Kg con 6 bolsas de 2.27 Kg

**Papa Francesa 3/8 Glaseada**

Caja con 13.62 Kg con 6 bolsas de 2.27 Kg

**Papa Gajo**

Caja con 13.62 Kg con 6 bolsas de 2.27 Kg

**Papa Ondulada**

Caja con 13.62 Kg con 6 bolsas de 2.27 Kg

**Papa Recta 1/4 Mega Cruch**

Caja con 12.25 Kg con 6 bolsas de 2.04 Kg

**Aguacate Machacado
Chunky**

Caja con 7.25 Kg con 6 bolsas de 1.20 Kg

**Pulpa de Aguacate**

Caja con 5.44 Kg con 6 bolsas de 0.907 Kg

Nuevas

PRESENTACIONES

Esta nueva presentación es ideal para compartir en familia o con amigos. Puedes usar el producto que necesites y volver a guardar en el congelador (bolsa resellable con zipper).



**Nugget de Pechuga
Maxi 500 g**

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g



**Nugget Dinosaurio
Maxi 500 g**

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g



Boneless Búfalo

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g



Pollonetes Jamón

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g



Alita Picoso Horneada

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g



Pechuga Media Mariposa

Caja con 12 Kg / 24 bolsas de 500 g

EMPANIZADORES

Prepara una gran variedad de platillos con nuestros dos tipos de empanizadores: EXTRA CRUJIENTE y TIPO JAPONES ¡Listos para usarse!



Empanizador Extra Crujiente

Caja con 7.77 Kg / 21 cajas de 370 g



Empanizador Tipo Japonés

Caja con 7.56 Kg / 21 cajas de 360 g

SALSAS Y ADEREZOS

¡Contamos con gran variedad de salsas y aderezos con sabores que te encantarán!

Usados en la preparación de alitas, pizzas, hamburguesas, cortes de carne, entre otros.



Salsa BBQ
Galón 3.8 L



Salsa BBQ Chipotle
Galón 3.8 L



Salsa para Alitas
Galón 3.8 L



Salsa X Hot
Galón 3.8 L



Salsa Mango Habanero
Galón 3.8 L



Aderezo Ranch
Galón 3.8 L



Aderezo Ajo Parmesano
Galón 3.8 L

*Nuestras salsas y aderezos le
darán un toque especial
a tus platillos*



REPOSTERÍA Y POSTRES

Ya tenemos el toque dulce que nos hacía falta para complementar tu menú. Esta línea de productos se puede usar en tus postres o bebidas preparadas dándole mayor versatilidad a tu menú.



On Top Original

Caja con 12 pzas de 453 g



On Top Aerosol

Caja con 12 pzas de 500 g



Crema Versatie Neutra

Caja con 12 pzas de 1 L



Ice Hot Limón Ácido

Caja con 6 pzas de 1 L



Ice Hot Piña Colada

Caja con 6 pzas de 1 L



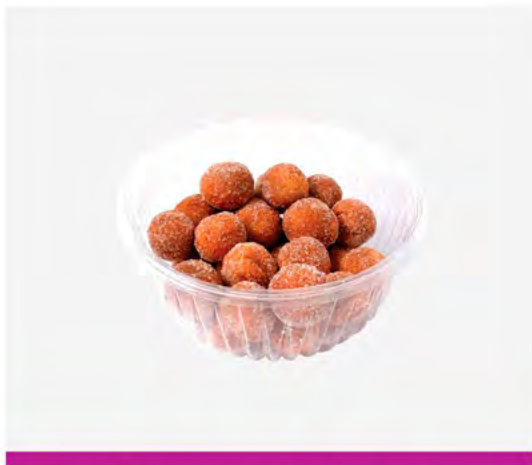
Flatbread Finas Hierbas

Caja con 120 pzas de 90 g



Cheesecake Swirl de Fresa

Caja con 1 pza de 12 reb.



Centros de Dona

Caja con 440 piezas



Cake in Glass Tres Leches

Caja con 8 pzas de 170 g



Glasscake Triple Chocolate

Caja con 8 pzas de 225 g



Glasscake Pay de Limón

Caja con 8 pzas de 170 g

OTROS



✕ Mole Xiqueño 230 g
Caja con 12 pzas

✕ Mole Xiqueño 500 g
Caja con 24 pzas

✕ Mole Xiqueño 5 Kg
Cubeta de 5 Kg

✕ Mole Xiqueño 20 Kg
Cubeta de 20 Kg



✕ Aceite Bidón
Bote con 18.4 L

✕ Aceite Galón
Bote con 5 L

✕ Caldo de Pollo
en POLVO
Bote con 1.6 Kg



*Acércate a nosotros para
asesorarte de la mejor manera*

VENTAS / PEDIDOS



📍 Zempoala #251, piso 7,
col Narvarte Oriente, C.P. 03020,
Del. Benito Juárez, CDMX.

📍 Carretera San Miguel de Allende
km. 15.5, C.P. 37960,
Doctor Mora, Gto.

📍 Av. Juan José Torres Landa #204,
piso 7, col. del Parque, C.P. 38010,
Celaya, Gto.

Síguenos en:

