



Carrera 6ta. # 3-39,  
Ureña, Edo. Tachira, Venezuela.  
Tel-Fax: +58 - 276 - 787.05.75 / 25.70  
E-mail: info@tecno-foods.com  
Website: www.tecno-foods.com

R.I.F. No. J-31037030-3 N.I.T. No. 0292706782  
Permiso Sanitario No. 15490-20-3-001

Hoja  
Técnica

## Cubierta "Miga"

**APLICACIÓN:** La cubierta para empanizar, es una formula balanceada la cual contiene todos los elementos necesarios para obtener un producto frito - cubierta empanizado que contenga las características organolépticas propias de un excelente empanizado.

**CARACTERÍSTICAS CRÍTICAS:** Las características críticas en la cubierta para empanizados son la homogeneidad en su aspecto, sabor y granulometría.

**COMPOSICIÓN:** Harinas, sales, levaduras, conservantes, emulsificantes y agua.

### ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
<b>REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS</b>	Aspectos	Mezcla homogénea de partículas de diferente granulometría.
	Color	Beige
	Olor	Característico a miga de pan
	Sabor	Característico a pan
<b>REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS</b>	Granulometria Malla # 20	El contenido es representado por grano de tamaño medio, malla # 20.
	% Humedad	12 %
	% Cloruro de Sodio	1.08 %
<b>REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS</b>	Rto. Mesofilos	200 ucf / g.
	Rto. Hongos y Levaduras	75 ucf / g.
	NMP Coliformes totales	< 3 bact / g.
	NMP Coliformes fecales	< 3 bact / g.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE:** Debe acopiarse sobre plataformas, estanterías, estibas u otras superficies para evitar el contacto directo con el piso. Proteger el producto de la humedad, derrame de líquidos, suciedad y posibles roedores. El almacenar en bodegas cubiertas, ambiente seco y buena ventilación, a 27°C. Transportar en vehículos limpios y situados sobre estibas, no directamente sobre el piso, además no se debe transportar con sustancias químicas, tóxicas o animales.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO:** Tiene un tiempo de vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de elaboración, siempre y cuando se cumplan con los requisitos de almacenamiento y transporte anteriormente mencionados.

### RECOMENDACIONES

- > En caso de no utilizar totalmente el producto, guardar en su empaque original, cerrado, mantener alejado de la humedad.
- > En la bodegas de almacenaje se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas practicas de manufactura.

Las materias primas utilizadas no presenta ninguna toxicidad, son 100% comestibles. **Registro sanitario No. A-81.828**  
Hacemos constar que esta información se basa en la certificación suministrada por nuestros proveedores de materias primas y no en determinaciones analíticas de todo y cada uno de nuestros lotes fabricados; y que no hay adición intencionada de metales pesados en la materias primas y/o procesos.

Las especificaciones y métodos descritos están en la mejor información y practicas conocidas por **TecnoFoods c.a.**  
Sin embargo, los procedimientos para aplicaciones son solo sugerencias para el consumidor del producto y no implican en ningún caso garantía de funcionamiento u obligación de resultados. Recomendamos probar el comportamiento individual del producto antes de efectuar cualquier utilización. En todos los casos, nuestra responsabilidad queda limitada única y exclusivamente al valor del producto empleado y en consecuencia **TecnoFoods c.a.** no será responsable de las perdidas consecuenciales y/o de perjuicios de cualquier naturaleza que puedan estar conexos a la utilización del producto.

**Elaboramos Aditivos, Ingredientes, Saborizantes, Salsas, Especies, Salmueras para Marinados, Sistemas Completos para Empanizar, Complementos y Componentes para Alimentos.**