

TORTITAS

La preparación tradicional mexicana en un solo paso

- Variedad de sabores: papa, pollo con rajas y pollo con chipotle.
- Cocción en sartén o freidora.
- Para centro de plato.
- Precios accesibles.
- Tamaño y cantidad de piezas constante para la planificación y el fácil control de costos.

BÁSICO

6418

6535

6536



TORTITA DE PAPA

PARCIALMENTE COCINADA



TORTITA DE PAPA



6418

CÓDIGO INTERNO



65 - 70 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Tortitas de papa y pollo, marinadas, formadas, capeadas y congeladas individualmente.

INGREDIENTES

Hojuelas de papa (papa, mono y diglicéridos de ácidos grasos como emulsificantes, difosfato disódico como estabilizador, palmitato de ascorbilo, metabisulfito de sodio como antioxidantes y extracto de especias), agua, empanizadores (harina de trigo (contiene gluten), almidón modificado, sal yodada, cebolla, harina de soya, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, glucosa, lecitina (contiene soya), saborizante natural y no más de 2% de antiaglomerante), proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), pechuga de pollo (3%), cloruro de calcio, maltodextrina, sólidos de la leche, glutamato monosódico, saborizantes artificiales, inosinato de sodio, guanilato de sodio, alginato de sodio, sulfato de calcio, citrato de sodio y diacetato de sodio. Prefritas en aceite vegetal comestible.

Contiene: soya, trigo y leche.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

▶ Restaurantes de conveniencia

▶ Cocina económica

▶ Comedores industriales

▶ Catering

ESCALA DE VALOR:

BÁSICO



**VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA
EN CONGELACIÓN**

365 días a -18°C

**APARIENCIA
INTERNA** Trozos de carne
de pollo
con papa

**APARIENCIA
EXTERNA** Capeado

COLOR Café claro

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo con papa



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Código del producto
Peso por caja
Código de barras ICMS

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Declaración de ingredientes
Datos del productor y comercializador

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.



TORTITA DE POLLO CON RAJAS

PARCIALMENTE COCINADA



TORTITA DE POLLO CON RAJAS



6535

CÓDIGO INTERNO



50 - 55 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Tortitas de carne de pollo con inclusiones de rajas de chile poblano, marinadas, formadas, empanizadas, congeladas individualmente y empackadas.

INGREDIENTES

Carne y piel de pollo, agua, empanizadores (harina de trigo (contiene gluten), almidón modificado, sal yodada, cebolla, harina de soya, bicarbonato de sodio, fosfato de aluminio y sodio, aceite vegetal parcialmente hidrogenado, glucosa, lecitina (contiene soya), saborizante natural y no más de 2% de antiaglomerante y especias), rajas de chile poblano, proteína vegetal texturizada (concentrado de proteína de soya), fibra de bambú, maltodextrina (maíz), trifosfato de sodio, glutamato monosódico, extracto de levadura, manitol, saborizante natural, fosfato tri-cálcico, dióxido de silicio, dextrosa, saborizante idéntico al natural, azúcar, xilosa, saborizante artificial, citrato de sodio, diacetato de sodio, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos), almidón modificado de maíz, dióxido de titanio y ácido cítrico. Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, soya y avena.

IDEAL PARA:

Restaurantes de servicio completo

Restaurantes de conveniencia

▶ Cocina económica

▶ Comedores industriales

Catering

ESCALA DE VALOR:

BÁSICO



VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA EN CONGELACIÓN

365 días a -18°C

APARIENCIA INTERNA Trozos de carne de pollo con rajás

APARIENCIA EXTERNA Capeado

COLOR Café claro

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo con rajás

RENDIMIENTOS PROMEDIO, SEGÚN MÉTODO DE COCCIÓN

MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN	TIEMPO (MINUTOS)	TEMPERATURA O NIVEL	TEMPERATURA (°C) INTERNA OBTENIDA	% DE RENDIMIENTO DE RECONSTITUCIÓN
Sartén	10	Fuego bajo	100	88.78
Freidora	7	170 - 180	85	89.29
Horno	10	180 - 190	80	70.41

LAS TEMPERATURAS, TIEMPOS Y RENDIMIENTOS, PUEDEN VARIAR DEPENDIENDO DE LOS EQUIPOS Y FORMAS DE PREPARAR EL PRODUCTO. UNA VEZ COCINADO, EL POLLO DEBE TENER UNA TEMPERATURA MÍNIMA DE 73°C, Ó 165°F.



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, natural, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Nombre del producto

Contenido neto

Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica

Datos del productor y comercializador

Código de barras

Declaración

de ingredientes

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa

6 bolsas por caja

12 kilos por caja

Peso neto: 12 kg

Peso bruto: 12 kg

9 cajas por estiba

7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.

Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.



TORTITA DE POLLO CON CHIPOTLE

PARCIALMENTE COCINADA



TORTITA DE POLLO CON CHIPOTLE



6536

CÓDIGO INTERNO



65 - 76 g

PESO APROXIMADO POR PIEZA

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCIÓN

Tortitas de carne de pollo con inclusiones de chile chipotle, marinadas, formadas, empanizadas, congeladas individualmente y empacadas.

INGREDIENTES

Carne y piel de ave, agua, empanizador (harina blanqueada de trigo, sal, dextrosa, azúcar, harina de maíz amarillo, levadura, aceite de frijol de soya, especias, extracto de paprika y achiote), proteína texturizada vegetal (concentrado de proteína de soya), almidón de maíz modificado, agente leudantes (fosfato de aluminio y sodio, bicarbonato de sodio) extractos de curcumina, ajo en polvo, saborizantes naturales, mezcla de chiles, maltodextrina, tripolifosfato de sodio, diacetato de sodio, tomate en polvo, azúcar, cebolla, glutamato monosódico, caramelo clase IV, inosinato de sodio y menos del 2% de dióxido de silicio como antiaglomerante, fibra de bambú, citrato de sodio, mezcla de microfibras de avena solubles e insolubles, sales minerales (calcio, magnesio, fosfatos, carbonatos). Prefrita en aceite vegetal comestible.

Contiene: trigo, avena, soya y sulfitos.

IDEAL PARA:

Restaurantes de
servicio completo

Restaurantes
de conveniencia

▶ Cocina económica

▶ Comedores
industriales

Catering

ESCALA DE VALOR:

BÁSICO



**VIDA DE ANAQUEL Y TEMPERATURA
EN CONGELACIÓN**

365 días a -18°C

**APARIENCIA
INTERNA** Trozos de carne
de pollo

**APARIENCIA
EXTERNA** Empanizado
color rojizo

COLOR Café

OLOR Pollo natural

SABOR Pollo natural
con chipotle



**EMPAQUE
PRIMARIO**

Bolsa de polietileno, dimensiones 30 x 45 cm, o bien, bolsa formada a partir de film de polietileno o metaloceno.

**EMPAQUE
SECUNDARIO**

Corrugado de papel kraft, dimensiones externas:
46,19 cm de largo x 26,82 cm de ancho x 29,21 cm de alto, 44 ect.

**CODIFICACIÓN
PRIMARIA**

fecha de producción: día / año / clave planta / línea / hora / fecha de caducidad

**CODIFICACIÓN
SECUNDARIA**

Nombre del producto
Código del producto
Instrucciones de manejo

Sello est. TIF Sagarpa Senasica
Declaración de ingredientes
Datos del productor y comercializador

Contenido neto
Código de barras

INFORMACIÓN DEL PALLET

2 kilos por bolsa
6 bolsas por caja
12 kilos por caja
Peso neto: 12 kg
Peso bruto: 12 kg
9 cajas por estiba
7 estibas por tarima

CONDICIONES DE MANEJO

Manténgase en congelación a -18°C.
Una vez descongelado, prepararlo para su consumo,
no deberá volver a congelarse.

