



GRUPO AFRARA

CARTA DE RECOMENACION DE ALMACENAMIENTO Y USO DEL PRODUCTO

Coyula, Tonalá, Jalisco.

A quien corresponda.

PRESENTE.

Por medio de la siguiente hacemos de su conocimiento las recomendaciones para el almacenamiento, conservación y uso de nuestro producto, de manera que estamos comprometidos con la calidad e inocuidad de este y así garantizar la satisfacción de todos nuestros clientes, por lo tanto, sugerimos lo siguiente:

Para su almacenamiento y conservación:

- Colocar en tarimas una vez que reciba el producto en las instalaciones.
- Almacenar en un lugar limpio, fresco y seco (libre de humedad) evitando exponer al sol, preferentemente a una temperatura mínima de 5°C y una máxima no superior a los 35°C.
- Mantener alejadas las cajas de las freidoras.
- Evitar que las cajas tengan contacto con aceites, grasa, pintura, etc., que afecte la calidad e inocuidad el producto.
- La estiba tiene que realizarse de tal manera que se distribuya el peso de manera correcta.
- La estiba depende del tipo de caja y producto, es decir, en caso de pasta: mini, 13 (cevichera), 15, 14.5 (san juan), etc., las estibas serán de máximo 20 cajas por tarima y para pastas cuadro, 16, deshidratadas las estibas no tienen que ser mayores a 14 cajas por tarima.
- Mantener el cordón sanitario entre paredes y tarimas, es decir, dejar un espacio de máximo 35 cm pared-tarima y tarima-tarima donde se permita realizar limpieza.
- Realizar limpiezas constantes en el área de almacenamiento del producto.
- Mantener cerrado el empaque (cajas).
- Implementar un programa preventivo contra insectos y roedores.
- Utilizar una metodología de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS) que ayude a la rotación del producto y evitar que se rezague en el almacén.
- Evitar almacenar con otros productos o materiales que despidan olores y aromas tales como: solventes, detergentes, huevo, especias, entre otros.

NOTA: El producto tiene una vida de anaquel de 65 días posterior a su fabricación, siempre y cuando se cumplan las condiciones de almacenamiento recomendadas.



GRUPO AFRARA

Recomendaciones para el freído del producto:

- Utilizar los siguientes aceites como: Canola, algodón, soya, maíz, palma y girasol.
- Evitar mezclar aceites.
- Seguir las recomendaciones de almacenamiento y uso marcadas en el aceite.
- Aceite a una temperatura de 195 a 205°C.
- Tiempo de sumergido de la pasta es de 15 a 23 segundos.

Nota: El tiempo de sumergido depende de las condiciones del aceite, temperatura, proceso y equipo utilizado.

- Humedad del 12 al 15%.
- Evitar empalmar la pasta cuando la freidora sea de proceso automático.
- Cambiar el aceite cuando las condiciones de uso no sean las adecuadas (quemado, cambio color, aromas extraños, enranciamiento. etc.)

Sin más por el momento y atendiendo a la presente me despido con un cordial saludo.

A T E N T A M E N T E

Ing. Brenda Aldaco Torres

Departamento de calidad

Ing. Roberto Vazquez Castañeda

Departamento de inocuidad