

fríos

Información y manejo de producto



fríos
CONCENTRADOS

DESDE **fríos** 1994
BAKALAR
JARABES GOURMET

fríos
natura

Información y manejo de producto

Es importante considerar que si no se respeta la temperatura de almacenamiento, el producto puede presentar desarrollo microbiano, el cual físicamente presenta las siguientes características:

- Abombamiento del producto (presencia de gas) que se aprecia como una botella inflada e incluso puede llegar a botar la tapa.
- Mal olor u olor a fermentado.
- Apreciación de burbujas (propias de la fermentación).
- Cambio drástico de color al color original.
- En el caso de productos con leche, se puede presentar una separación de ingredientes (cortado).

De acuerdo con las características del concentrado, el proceso de descongelación debe realizarse de manera controlada, manteniendo el producto bajo condiciones de refrigeración (0 a 5 °C) hasta alcanzar el estado requerido para su uso.

Es importante señalar que el producto no debe ser expuesto directamente a fuentes de calor, tales como vapor, agua caliente, resistencias, calentadores, exposición prolongada al sol u otros métodos que generen incrementos bruscos de temperatura. Estas prácticas pueden provocar cambios en las condiciones del producto, como abombamientos y afectar las características de calidad del producto.

Por lo anterior, recomendamos las siguientes prácticas:

- Mantener la cadena de frío durante el almacenamiento y manejo del producto.
- Realizar la descongelación exclusivamente bajo condiciones de refrigeración.
- Evitar la aplicación directa o indirecta de fuentes de calor sobre el envase.
- Utilizar el producto una vez descongelado conforme a las instrucciones de manejo establecidas.

Nuestro análisis indica que las condiciones de manejo y descongelación pueden influir directamente en la integridad física del producto.

Agradecemos su colaboración y quedamos a su disposición para brindar el soporte técnico necesario y resolver cualquier duda relacionada con el manejo adecuado del producto.

fríos

CONCENTRADOS



Los Fríos Concentrados deben mantenerse en congelación a -18°C. Una vez descongelado y abierto manténgase en refrigeración, consumase a la brevedad. No deberá volver a congelar. Agítese antes de usar.

Estos concentrados pueden contener leche.

FRUTALES

Arándano, Coco*, Durazno, Fresa, Guayaba, Mango, Manzana, Maracuyá, Mixed Berries, Pepino Limón, Plátano, Toronja y Zarcamora.

CÍTRICOS

Limón, Limón agrio, Limón sin azúcar, Mandarina, Mojito, Naranja, Piña, Piña colada, Pink lemonade, Sour mix.

MEXICANOS

Horchata, Jamaica, Tamarindo, Rompope.

COMPLEMENTOS

Chocolate Oaxaqueño, Chamoyito Líquido, Capuchino*, Chamoyito en polvo, Smoothix* (basé láctea).

El no respetar las condiciones descritas de almacenamiento y uso, queda bajo responsabilidad del consumidor.

*Contienen leche



Los Jarabes Fríos Bakalar deben permanecer en temperatura ambiente, una vez abiertos se recomienda ser almacenados a una temperatura de 25°C para mantener su vida útil.

Estos jarabes pueden contener leche.

CLÁSICOS

Amaretto, Avellana, Caramelo, Canela, Crema Irlandesa, Menta y Vainilla.

FRUTALES

Black Cherry, Blue & Berries, Cereza, Coco, Frambuesa, Fresa, Grosella, Mango, Sandía, Manzana Verde, Melón y Kiwi.

TÍPICOS

Mazapán y Café de Olla.

TENDENCIA

Carajillo, Chai, Chicle, Jengibre, Lavanda y Taro

El no respetar las condiciones descritas de almacenamiento y uso, queda bajo responsabilidad del consumidor.



TÉS

•Matcha 100% pura, orgánica de origen Japonés.

El té debe permanecer en temperatura ambiente.

El no respetar las condiciones descritas de almacenamiento y uso, queda bajo responsabilidad del consumidor.



POPS!



POPS:

Las barras deben mantenerse en congelación a -18°C .

Una vez descongelado, prepararse para su consumo, no deberá volverse a congelar.

Recomendaciones: Tome la porción sugerida y utilice inmediatamente, conserve el resto del producto en congelación.

Pueden contener trazas de leche.

FRUTAS:

Mango

Fresa



IDENTIFICACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGENOS Y/O SENSITIVOS

IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS EN PRODUCTO TERMINADO:

CLAVE	CONCENTRADO	ALÉRGENO PRESENTE
12008	Smoothix	Leche y lecitina de soya
15	Concentrado de Capuchino	Leche
16	Concentrado de Coco	Leche
86 / 254	Concentrado de Horchata y Horchata Alta dilución	Leche
221	Concentrado de Rompope	Leche
296	Concentrado de Pistache	Leche
286	Matcha latte	Leche

fríos

IDENTIFICACIÓN DE INGREDIENTES ALÉRGENOS Y/O SENSITIVOS

IDENTIFICACIÓN DE SENSITIVOS EN PRODUCTO TERMINADO:

CLAVE	CONCENTRADO / JARABE	INGREDIENTE SENSITIVO PRESENTE
04	Concentrado de Limón	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
221	Concentrado de Rompope	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
296	Concentrado de Pistache	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
13	Concentrado de Piña Colada	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
241	Concentrado de Limón Agrio	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
14	Concentrado de Plátano	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
37	Concentrado de Pink Lemonade	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
21	Concentrado de Sour Mix	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
130	Bakalar Lima	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
125	Bakalar Kiwi	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
288	Bakalar Melón	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
290	Concentrado de Mojito	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina))
281	Concentrado de Limón sin azúcar	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
104	Bakalar Manzana Verde	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)
72	Concentrado de Raspberry Lemonade	Color amarillo 5 FD&C (Tartrazina)

fríos

El sabor que nos une

fríos
CONCENTRADOS

DESDE **fríos** 1994
BAKALAR
JARABES GOURMET

fríos
natura