Ficha Técnica

BARRA CHOCOLATE

Fecha de elaboración
11/11/2026 - Rev. 2026-11

Código interno: PT-003

Nombre del producto

PALS CHOCOLATE 50 GR

Descripción Detallada

Snack en barra de Dátil y Almendras sabor Chocolate

Barras por caja

Presentación	18 pack	Máster	
Cantidad	18	288	54
Peso caja	950 gr	16 kg	3 kg
Caja largo mm	210 mm	420 mm	280 mm
Caja ancho mm	135 mm	280 mm	140 mm
Caja alto mm	60 mm	280 mm	280 mm

Ingredientes

Dátil, Chocolate Amargo (80% Pasta de Cacao, Azúcar de Caña), Almendra, Pasa, Nuez, Avena, Chía

Vida de anaquel desde fabricación	12 meses 52 semanas
Temperatura de Almacenamiento	< 25° C

Foto del producto



presentación individual

Contenido Neto

50 gr por barra

Información Nutrimental

		Porción
Información por	100 g	**50 g**
Calorías	360 kcal 1505 kJ	180 kcal 752 kJ
Proteínas	10 g	5 g
Carbohidratos disponibles	54 g	27 g
Azúcares	20 g	10 g
Azúcares añadidos	9 g	4.5 g
Fibra dietética	9 g	4.5 g
Grasas (lípidos)	10 g	5 g
Grasa saturada	2 g	1 g
Grasa Trans	0 g	0 g
Sodio	4 mg	2 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	74 mg	37 mg
Hierro	3 mg	1.5 mg
Potasio	620 mg	310 mg
Sulfitos	NO	NO
Cafeína	NO	NO

Condiciones de Almacenamiento

Mantener el producto en lugar fresco y seco menor a 25°C, limpio y alejado de insectos y roedores. No exponer a la luz solar o a fuentes de calor.

ESPECIFICACIONES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS NOM-051-SCFI/SSA1-2010

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

CONCEPTO	VALOR	NOM APLICABLE	CONCEPTO	VALOR	NOM APLICABLE
LEVADURAS	< 1,000 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994	COLIFORMES TOTALES	< 100 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
MESOFILICOS AEROBIOS	< 10,000 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994	HONGOS	< 2,500 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELLA	Ausencia	NOM-210-SSA1-2014	E COLI	< 10 UFC/g	BAM Cap. 4 Numeral 1 Ap. G (sep 2002)
AFLATOXINAS	< 20	AOAC TOTAL ELISA			

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

CONCEPTO	VALOR	NOM APLICABLE
AW	< 0.65	NMX-F-621-NORMEX-2008
HUMEDAD	< 16%	NOM-116-SSA1-1994
CADMIO	Max. 0.25 ppm	NOM-117-SSA1-1994
PLOMO	Max. 1.0 ppm	NOM-117-SSA1-1994
PLAGUICIDAS	De acuerdo a CFR	CG/MS-MS
MATERIA EXTRAÑA (plástico, vidrio, madera)	Ausente	Inspección visual. Control continuo de proceso
MATERIA EXTRAÑA PROPIA DE LA FRUTA Hueso de dátil	0.7 g por barra de 50 g. Equivalente a 1 hueso de dátil de dimensiones máx. 2 cm largo y 7 mm ancho	Inspección visual. Control continuo de proceso

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

CONCEPTO	RESULTADO
TEXTURA	Suave, ligeramente grasosa y fácil de masticar
OLOR	Dulce chocolate
SABOR	Dulce con notas de cereales y semillas
COLOR	Café oscuro con tropezones cereales y semillas
APARIENCIA	Barra rectangular con tropezones de avena, chía, chocolate, nuez y almendra

Largo (cm)	12	UPC	7500463823664
Ancho (cm)	5	DUN14	17500463823661
Grosor (cm)	1	SKU	PT-003

Alérgenos alimentarios	Este producto contiene almendra, avena y nuez. Se fabrica en áreas donde se utiliza cacahuate.
Leyendas precautorias	Este producto puede contener huesos de dátil

Hecho en México por: Natural Intensity SA de CV

Jesús Morelos 5414, Col. Del Maestro, Monterrey, N.L., México - CP 64180

Tel. (81) 8370 9282