Ficha Técnica

BITS CHOCOLATE PEANUT BUTTER

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

Código interno: PT-102

Nombre del producto
PALS BITS CHOCOLATE PEANUT BUTTER 350 GR

Descripción Detallada
Snack en cubos de dátil con almendra sabor chocolate con crema de cacahuate

Bolsas por caja		
Presentación	BOLSA	Máster
Cantidad	1 bolsa	6 bolsas
Peso	350 gr	2.1 kg
Alto	20 cm	21 cm
Ancho	14 cm	21 cm
Fondo	4 cm	14 cm

Ingredientes
Dátil, Chocolate (80% Pasta de Cacao, Azúcar de caña), Almendra, Cacahuate, Nuez, Pasa, Avena

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

Foto del producto



presentación individual

Contenido Neto
350 gr por bolsa

Información Nutrimental		
Porciones por envase: 7		**Porción**
Información por	100 g	**50 g**
Calorías	370 kcal	185 kcal
Proteínas	9.2 g	4.6 g
Carbohidratos disponibles	59.8 g	29.9 g
Azúcares	40.4 g	20.2 g
Azúcares añadidos	10 g	5 g
Fibra dietética	8 g	4 g
Grasas (lípidos)	12.4 g	6.2 g
Grasa saturada	0.6 g	0.3 g
Grasa Trans	0 g	0 g
Sodio	14 mg	7 mg
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	122 mg	61 mg
Hierro	3.4 mg	1.7 mg
Potasio	566 mg	283 mg
Sulfitos	NO	NO
Cafeína	NO	NO

Condiciones de Almacenamiento
Mantener el producto en lugar fresco y seco, 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	< 10 UFC/g	NOM-111-SSA1-1994	COLIFORMES TOTALES	< 10 UFC/g	NOM-113-SSA1-1994
MESOFILICOS AEROBIOS	< 10 UFC/g	NOM-092-SSA1-1994	MOHOS	< 10 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 porción 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	Cubos con tropezones de avena, chocolate, cacahuate, nuez y almendra

Alto (cm)	20	UPC	7503038471031
Ancho (cm)	14	DUN14	
Fondo (cm)	4	SKU	PT-102

Alérgenos alimentarios	Este producto contiene almendra, avena, cacahuate y nuez.
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