



INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE HAMBURGESA DE POLLO

	Por 29310 g de producto	Por 100 g de producto	Por hamburguesa 80 g
Energía Kcal	58951.2	201.13	160.90
Kjoules	246816.87	842.09	673.67
Proteína g	5077.86	17.32	13.86
Hidratos de carbono g	848.65	2.90	2.32
Lípidos g	3893.92	13.29	10.63
Ácidos grasos saturados g	1401	3.98	3.18
Ácidos grasos monoinsaturados g	1557	5.30	4.24
Ácidos grasos poliinsaturados g	778	2.66	2.13
Fibra g	271.15	0.93	0.74
Vitamina A mcg	9731.49	33.20	26.56
Vitamina C mg	47.5	0.16	0.13
Ácido fólico mg	137.5	0.47	0.38
Hierro mg	488.59	1.67	1.33
Potasio mg	1187.5	4.05	3.24
Sodio mg	149927.84	511.52	409.22
Calcio mg	2310	7.88	6.31
Fósforo mg	94405.6	322.09	257.67
Colesterol mg	19827.48	67.65	54.12
Alcohol	0		0.00
Azúcares g	0	91.21	0.00

Ejemplo de etiquetado Nutricional de acuerdo a NOM 051SCFI_SSA1-2010

Información nutricional/Datos de nutrición Por 100 g de producto

Contenido energético/ 842 (Kj) 200 Kcal
 Proteínas 17 g
 Grasas (lípidos)/Grasas totales 13 g
 Grasa saturada 4 g
 Carbohidratos (hidratos de carbono)/Carbohidratos totales 3 g
 De los cuales:
 Azúcares 0 g
 Fibra dietética 0.9 g
 Sodio 511 mg

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE PIERNA CON MUSLO RANCHERA**

	Por 45000 g de producto	Por 100 g de producto	Por hamburguesa 80 g
Energía Kcal	107673.3	239.27	191.42
Kjoules	450806.58	1001.79	801.43
Proteína g	9215.36	20.48	16.38
Hidratos de carbono g	1012.55	2.25	1.80
Lípidos g	7230.44	16.07	12.85
Ácidos grasos saturados g	2602	5.80	4.64
Ácidos grasos monoinsaturados g	2892	6.40	5.12
Ácidos grasos poliinsaturados g	1446	3.20	2.56
Fibra g	13.75	0.03	0.02
Vitamina A mcg	40123.67	89.16	71.33
Vitamina C mg	968.64	2.15	1.72
Ácido fólico mg	137.5	0.31	0.24
Hierro mg	552.88	1.23	0.98
Potasio mg	1187.5	2.64	2.11
Sodio mg	233373.28	518.61	414.89
Calcio mg	5000	11.11	8.89
Fósforo mg	0	0.00	0.00
Colesterol mg	41825.96	92.95	74.36
Alcohol	0	0.00	0.00
Azúcares g	0	0.00	0.00

Ejemplo de etiquetado Nutricional de acuerdo a NOM 051SCFI_SSA1-2010**Información nutrimental/Datos de nutrición Por 100 g de producto**

Contenido energético/ 1001 (Kj) 240 Kcal
 Proteínas 20 g
 Grasas (lípidos)/Grasas totales 16 g
 Grasa saturada 6 g
 Carbohidratos (hidratos de carbono)/Carbohidratos totales 2 g
 De los cuales:
 Azúcares 0 g
 Fibra dietética 0 g
 Sodio 518 mg

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE CHORIZO DE POLLO**

	Por 74100 g de producto	Por 100 g de producto	Por cada 500 g
Energía Kcal	162955	219.91	1099.56
Kjoules	681151.9	919.23	4596.17
Proteína g	14942	20.16	100.82
Hidratos de carbono g	8756	11.82	59.08
Lípidos g	8766	11.83	59.15
Ácidos grasos saturados g	3155.76	4.26	21.29
Ácidos grasos monoinsaturados g	3944.7	5.32	26.62
Ácidos grasos poliinsaturados g	1753.2	2.37	11.83
Fibra g	164	0.22	1.11
Vitamina A mcg	51998	70.17	350.86
Vitamina C mg	1340.5	1.81	9.05
Ácido fólico mg	440	0.59	2.97
Hierro mg	781.3	1.05	5.27
Potasio mg	3800	5.13	25.64
Sodio mg	360091.6	485.95	2429.77
Calcio mg	6000	8.10	40.49
Fósforo mg	25779	34.79	2.09
Colesterol mg	50199.6	67.75	338.73
Alcohol	0	0.00	0.00
Azúcares g	0	0.00	0.00

Ejemplo de etiquetado Nutricional de acuerdo a NOM 051SCFI_SSA1-2010**Información nutricional/Datos de nutrición Por 100 g de producto**

Contenido energético/ 919 (Kj) 220 Kcal
 Proteínas 20 g
 Grasas (lípidos)/Grasas totales 12 g
 Grasa saturada 4 g
 Carbohidratos (hidratos de carbono)/Carbohidratos totales 12 g
 De los cuales:
 Azúcares 0 g
 Fibra dietética 0.2 g
 Sodio 485 mg



INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALAS ENCHILADAS CRUDAS

	Por 11740 g de producto	Por 100 g de producto	Por pieza de 73 g
Energía Kcal	13371.51	113.90	83.14
Kjoules	55892.91	476.09	347.55
Proteína g	2243.18	19.11	13.95
Hidratos de carbono g	52.41	0.45	0.33
Lípidos g	1594.14	13.58	9.91
Ácidos grasos saturados g	573.89	4.89	3.57
Ácidos grasos monoinsaturados g	717.36	6.11	4.46
Ácidos grasos poliinsaturados g	318.8	2.72	1.98
Fibra g	4.76	0.04	0.03
Vitamina A mcg	1845	15.72	11.47
Vitamina C mg	0	0.00	0.00
Ácido fólico mg	12.14	0.10	0.08
Hierro mg	107.02	0.91	0.67
Potasio mg	0	0.00	0.00
Sodio mg	9537	81.24	59.30
Calcio mg	1347.77	11.48	8.38
Fósforo mg	0	0.00	0.00
Colesterol mg	5655.17	48.17	35.16
Alcohol	0	0.00	0.00
Azúcares g	3.74	0.03	0.02

Ejemplo de etiquetado Nutricional de acuerdo a NOM 051SCFI_SSA1-2010

Información nutricional/Datos de nutrición Por 100 g de producto

Contenido energético/ 476 (Kj) 114 Kcal
 Proteínas 19 g
 Grasas (lípidos)/Grasas totales 13 g
 Grasa saturada 5 g
 Carbohidratos (hidratos de carbono)/Carbohidratos totales 0.4 g
 De los cuales:
 Azúcares 0 g
 Fibra dietética 0.9 g
 Sodio 81 mg

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE ALAS ENCHILADAS COCIDAS**

	Por 10500 g de producto	Por 100 g de producto	Por pieza de 65 g
Energía Kcal	24314.86	231.57	150.52
Kjoules	101636.11	967.96	629.18
Proteína g	1999	19.04	12.37
Hidratos de carbono g	52.41	0.50	0.32
Lípidos g	1723	16.41	10.67
Ácidos grasos saturados g	603.05	5.74	3.73
Ácidos grasos monoinsaturados g	775.35	7.38	4.80
Ácidos grasos poliinsaturados g	344.6	3.28	2.13
Fibra g	4.76	0.05	0.03
Vitamina A mcg	4659	44.37	28.84
Vitamina C mg	0	0.00	0.00
Ácido fólico mg	12.14	0.12	0.08
Hierro mg	110.7	1.05	0.69
Potasio mg	0	0.00	0.00
Sodio mg	9152.62	87.17	56.66
Calcio mg	1336	12.72	8.27
Fósforo mg	0	0.00	0.00
Colesterol mg	8078.57	76.94	50.01
Alcohol	0	0.00	0.00
Azúcares g	3.74	0.04	0.02

Ejemplo de etiquetado Nutricional de acuerdo a NOM 051SCFI_SSA1-2010**Información nutricional/Datos de nutrición Por 100 g de producto**

Contenido energético/ 968 (Kj) 230 Kcal
 Proteínas 19 g
 Grasas (lípidos)/Grasas totales 16 g
 Grasa saturada 6 g
 Carbohidratos (hidratos de carbono)/Carbohidratos totales 0.5g
 De los cuales:
 Azúcares 0 g
 Fibra dietética 0 g
 Sodio 87 mg



- 1) Cálculo calórico realizado en base a valores bibliográficos promedio y ficha técnica o información nutrimental de los ingredientes.
- 2) Cálculo nutrimental realizado en base a la formulación indicada por el cliente. El cálculo que respalda el valor reportado se anexa a este informe.

Adriana Quintero

M. en C. Adriana María Quintero Rodríguez
Licenciada en Nutrición y Ciencia de los Alimentos CP 1849983
Maestría en Ciencias con Especialidad en Biología Clínica CP 6986758

Referencias:

Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes. 3a Ed. Perez LAB, Palacios GB, Castro BAL.

Cálculo realizado por Programa YAAX

NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas. Ingredientes y cantidades empleadas por unidad tomadas como base para realizar el cálculo calórico

Composición química y de ácidos grasos de la carne de pollo "extra" y "de corral"

Autores: Cristina Ros, Olga Díaz Rubio, Angel Cobos

Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos, ISSN 0300-5755, N° 322, 2001, págs. 45-50

Composición química y de ácidos grasos de la carne de pollo "extra" y "de corral"

Autores: Cristina Ros, Olga Díaz Rubio, Angel Cobos

Localización: Alimentaria: Revista de tecnología e higiene de los alimentos, ISSN 0300-5755, N° 322, 2001, págs. 45-50

ANEXO

Nombre del producto	Hamburguesa de Pollo
Empresa	Patricia Castellanos Obregon
Requiere:	Etiquetado Nutrimental <input type="checkbox"/> Únicamente cálculo calórico <input type="checkbox"/>
Cantidad en Kilogramos de cada Ingrediente.	Cantidad preparación de 30 Kilos 23.100 kg. Pierna con muslo sin hueso con piel .540 grs. Tocino de puerco .330 grs. Sal fina .750 grs. Cebolla .105 grs. Ajo entero .0270 ml. Salsa Inglesa .0270 ml. Jugo magui 1.050 kg. Proteina de Soya 1.080 kg. Soya texturizada 2.310 ml. Agua



Nombre del producto	Pierna con muslo Ranchera
Empresa	Patricia Castellanos Obregon
Requiere:	Etiquetado <input type="checkbox"/> Nutrimenta <input type="checkbox"/> Únicamente cálculo calor <input type="checkbox"/>
Cantidad en Kilogramos de cada Ingrediente.	Cantidad preparación de 60 Kilos (rendimiento final 45 Kilos) 50 kg. Pierna con muslo con hueso y piel, van unidas las dos piezas .620 gr. Chile ancho .620 gr. Chile ohajillo .262 gr. Ajo entero .750 gr. Cebolla picada .075 gr. Oregano seco .050 gr. Comino entero 1.500 ml. De Vinagre blanco 4.500ml. Agua .500 gr. Sal fina .050 Pimienta entera .500 gr. Margarina .500 ml. Aceite vegetal

Nombre del producto	Chorizo de Pollo
Empresa	Patricia Castellanos Obregón
Requiere:	Etiquetado <input type="checkbox"/> Nutrimenta <input type="checkbox"/> Únicamente cálculo calor <input type="checkbox"/>
Cantidad en Kilogramos de cada Ingrediente.	Cantidad preparación de 74.10 Kilos 60 Kg de pierna con muslo con piel 1.600 Kg. Chile ohajillo 1.500 Kg. Ajo 2.400 Kg. Cebolla .50 gr. Pimienta entera .25 gr. Hoja de orégano .35 gr. Comino entero .20 gr. Clavo 3 Lts. De Vinagre blanco .800 gr. Sal Refinada .500 gr Paprika española 6 tripas de cerdo para embutir 1.200 Kg. Fibricel 1.800 Kg. Colageno



Nombre del producto	Alas Enchiladas Crudas
Empresa	Patricia Castellanos Obregon
Requiere:	Etiquetado Nutrimenta <input type="checkbox"/> Únicamente cálculo calor <input type="checkbox"/>
Cantidad en Kilogramos de cada Ingrediente.	Cantidad preparación de 11.74 Kilos 10 Kg. Ala sin punta y cortadas por mitad .400 gr. Marinador ahumado sabor a limón. .014 gr. Colorante amarillo huevo .50 gr. Extensor .10 gr. Conservador .600 ml. Agua

Nombre del producto	Alas Enchiladas Cocidas
Empresa	Patricia Castellanos Obregon
Requiere:	Etiquetado Nutrimenta <input type="checkbox"/> Únicamente cálculo calor <input type="checkbox"/>
Cantidad en Kilogramos de cada Ingrediente.	Cantidad preparación de 11.74 Kilos (Rendimiento final 10.5 K) 10 Kg. Alas sin punta y el corte por mitad .400 gr. Marinador ahumado sabor a limón. .014 gr. Colorante amarillo huevo .50 gr. Extensor .10 gr. Conservador .600 ml. Agua