

¡Cultivando el futuro!



POLVO DE GRILLO DESHIDRATADO

100%

Grillos de la especie Acheta Domesticus



9 aminoácidos
esenciales.



Grillos criados en granja bajo
condiciones controladas.



Proteína
biodisponible.



Fibra
dietética.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Café Claro
 Sabor: Tonos de nuez
 Olor: Característico
 Apariencia: Polvo

ALÉRGENOS

Personas con alergia a los crustáceos, moluscos o intolerantes a la quitina pueden tener sensibilidad al producto.

Declaración Nutricional

Cantidad	Por 100 g
Contenido Energético	410 kcal / 1715 kJ
Proteínas	60 g
Grasas Totales	20 g
Grasas Saturadas	4.22 g
Grasas Trans	0 g
Poliinsaturada	2 g
Colesterol	288 mg
Hidratos de carbono disponibles	13 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	6 g
Sodio	0.13 mg
Información adicional	
Omega 3	2.8 mg
Omega 6	6.8 mg
Vitamina B12	24 ug

Características Físicoquímicas

Humedad (%)	< 5.0
Proteína (%)	60 – 68
Granulometría (µm)	< 420.0
Análisis Microbiológico	
Mesófilos aerobios	160 UFC/gV.E.
Mohos	30 UFC/gV.E.
Levaduras	< 10 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Negativo
Salmonella spp	Ausencia En 25g o ml
S. aureus	< 10 UFC/g

EMPAQUE

Bolsas de polietileno grado alimenticio al vacío.



Vida de anaquel de 24 meses
 Temperatura ambiente, lugar seco y ventilado.

MÁS INFORMACIÓN

www.crickex.com.mx

ventas@crickex.com.mx

Teléfono. 33 2349 7217

Emiliano Zapata 15, El Mante
 Zapopan, Jalisco, México.



POLVO DE GRILLO DESHIDRATADO



9 aminoácidos
esenciales.



Grillos criados en granja bajo
condiciones controladas.



Proteína
biodisponible.



Fibra
dietética.

Declaración Nutricional

Cantidad	Por 100 g
Contenido Energético	410 kcal / 1715 kJ
Proteínas	60 g
Grasas Totales	20 g
Grasas Saturadas	4.22 g
Grasas Trans	0 g
Poliinsaturada	2 g
Colesterol	288 mg
Hidratos de carbono disponibles	13 g
Azúcares	0 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	6 g
Sodio	0.13 mg
Información adicional	
Omega 3	2.8 mg
Omega 6	6.8 mg
Vitamina B12	24 ug

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Café Claro
Sabor: Tonos de nuez
Olor: Característico
Apariencia: Polvo

ALÉRGENOS

Personas con alergia a los crustáceos, moluscos o intolerantes a la quitina pueden tener sensibilidad al producto.

Características Físicoquímicas

Humedad (%)	< 5.0
Proteína (%)	60 – 68
Granulometría (µm)	< 420.0

Análisis Microbiológico

Mesófilos aerobios	160 UFC/gV.E.
Mohos	30 UFC/gV.E.
Levaduras	< 10 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Negativo
Salmonella spp	Ausencia En 25g o ml
S. aureus	< 10 UFC/g

EMPAQUE

Bolsas de polietileno grado alimenticio al vacío.



MÁS INFORMACIÓN

www.crickex.com.mx

ventas@crickex.com.mx

Teléfono. 33 2349 7217

Emiliano Zapata 15, El Mante
Zapopan, Jalisco, México.



Vida de anaquel de 24 meses
Temperatura ambiente, lugar seco y ventilado.