

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT- 9108****FD-17** - Versión N°8

Fecha: 2016-01-06

Aprobado por: LSV

Versión: 14 Fecha de aprobación de ficha técnica: 2018-03-16

Documento elaborado por: JDL Revisado y aprobado por: GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	SALSA DE MESA TOMATE	Referencia	4607-01
Ingredientes	Agua, azúcar, concentrado de tomate, fécula de maíz, sal, espesante (almidón modificado de maíz 1422), acidulantes (ácido acético 260, ácido cítrico 330), fibra cítrica, estabilizante (goma xantana 415, goma guar 412), sabor artificial (tomate), especia (cebolla), conservantes (sorbato de potasio 202, benzoato de sodio 211), color caramelo 150c, colorante artificial (rojo N°2 123)		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
ASPECTO	Líquido viscoso	EO-CC-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Rojo (puede cambiar en el tiempo)	EO-CC-12 Basado en NTC 4604
OLOR	Característico a tomate	EO-CC-13 Basado en NTC 2680
SABOR	Característico a tomates y a especias	EO-CC-14 Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
pH DIRECTO	N/A	3,55 - 3,95	EO-CC-15 Basado en NTC 4592
ACIDEZ (% Ac. Acético)	%	0,8 - 1,3	EO-CC-16 Basado en NTC 440
CLORURO DE SODIO	%	2,9 - 3,6	EO-CC-17 Basado en NTC 696
SÓLIDOS SOLUBLES	°BRIX	30 - 32	EO-CC-18 Basado en NTC 440
CONSISTENCIA BOSTWICK (T=25°C, 30 seg)	cm	5,0 - 7,0	EO-CC-37 Método Interno
MEZCLA SORBATO Y BENZOATO (DMU=1250 ppm)	ppm	Máximo 1200	N/D
COLOR ROJO N°2 (DMU=300 ppm)	ppm	Máximo 30	N/D

DMU= Dosis Máxima de Uso según reglamentación vigente.

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT- 9108****FD-17** - Versión N°8

Fecha: 2016-01-06

Aprobado por: LSV

Versión:

14

Fecha de aprobación de ficha técnica:

2018-03-16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 200	EO-CC-03 Basado en NTC 4519
Recuento mohos y levaduras	U.F.C./g	< 10	EO-CC-04 Basado en NTC 4132
Coliformes totales	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05 Basado en NTC 4516
Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05 Basado en NTC 4516
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	U.F.C./g	< 100	EO-CC-07 Basado en NTC 4779
Recuento <i>Esporas Clostridium</i> sulfito reductoras	U.F.C./g	< 10	EO-CC-08 Basado en NTC 4834.

CARACTERÍSTICAS A EVALUAR

Aspecto, color, olor, sabor, pH, sólidos solubles, acidez, consistencia

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa poliamida/polietileno de baja densidad de 90 µm con válvula, 4,3 kg en envase PET, 4,0 kg en bolsa poliamida – polietileno baja densidad de 110 µm, luego se emban varias unidades en cajas de cartón Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación)
Vida útil*	Este producto se debe consumir preferiblemente antes de 12 meses

* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados

CONSUMIDORES POTENCIALES

Industria de alimentos en general

FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Dosis recomendada	Al gusto
Forma de aplicación	Es una salsa especial para saborizar diferentes clases de alimentos; también puede usarse para marinar, condimentar o aplicarse directamente sobre el alimento
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT- 9108****FD-17** - Versión N°8

Fecha: 2016-01-06

Aprobado por: LSV

Versión:

14

Fecha de aprobación de ficha técnica:

2018-03-16

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación.

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura.

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la pérdida de aromas y la contaminación microbiana y consumirse en el menor tiempo posible y conservarlo refrigerado entre 0°C a 4°C.

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO

R4125/1991, R4126/1991, R10593/1985. Características microbiológicas basadas en histórico de resultados.

ALÉRGENOS

No contiene alergenicos.