

SALSA BBQ ESPECIAL X 1kg

9164J

Características

Ingredientes

Agua, azúcar, concentrado de tomate, espesantes (almidón de maíz acetilado 1422, goma xantana 415), vinagre, acentuador de sabor (cloruro de potasio 508), sal, aroma natural (BBQ), acidulante (ácido cítrico 330), especias (cilantro, cebolla), extracto de levadura, conservantes (ácido sórbico 200, benzoato de sodio 211), color caramelo (150c), sabor artificial (BBQ), edulcorante (sucralosa 955).

Recomendación de rotulado: Agua, azúcar, concentrado de tomate, espesantes (almidón de maíz acetilado, goma xantana), vinagre, acentuador de sabor (cloruro de potasio), sal, aroma natural (BBQ), acidulante (ácido cítrico), especias, extracto de levadura, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), color caramelo, sabor artificial (BBQ), edulcorante (sucralosa).

Nota: Sin colorantes, sin glutamato monosódico, con especias naturales.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
Aspecto	Mezcla semiespasa	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
Color Aparente	Café (Puede cambiar en el tiempo)	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Característico de sus componentes	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Característico, ligeramente ahumado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Acidez (Como ácido acético)	%	1,12 - 1,36	M-Q-016 BASADO EN NTC 440
Cloruro de sodio	%	Máximo 0,76	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
Cloruros (NaCl + KCl) expresado como NaCl	%	1,42 - 1,73	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
Mezcla sorbato y benzoato (dmu=1250 ppm)	ppm	Máximo 1200	NO DISPONIBLE
pH Directo	N/A	2,89 - 3,53	M-Q-015 MÉTODO INTERNO
Sucralosa (DMU= 450 ppm)	ppm	Máximo 214	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Azúcares añadidos	%	Máximo 33,5	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	Máximo 0,000	NO DISPONIBLE
Sodio	%	Máximo 0,32	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de Salmonella	spp/ 25 g	Ausente	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de E.Coli	UFC/g	<10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 50	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

Características de evaluación

- Acidez (Como acido acético).
- Aspecto.
- Color Aparente.
- Olor.
- pH Directo.
- Sabor.

Vida útil

12 meses

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

Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo (Uso previsto)

Dosis recomendada	Al gusto del consumidor.
Forma de aplicación	Uso directo, salsa que puede proporcionar sabor a múltiples preparaciones alimenticias.
Consumidores Potenciales	Materia prima para la industria de alimentos en general. Uso institucional.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos y mucosas

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque 1,0 kg en bolsa PET/Flexible (PA - PE) blanca con valvula y sin impresión; embalados en cajas de cartón. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).

Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente

Disposición de material de empaque y embalaje La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar
La caja se recomienda reutilizar

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. Consumirse en el menor tiempo posible y conservar refrigerado entre 0°C a 4°C. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

Requisitos legales aplicables

R 4125/1991. R 4126/1991. R 10593/1985. R1407/2022(12.5). R 2013/2020.

Documento elaborado por:	AAM	Referencia:	5836-05	Versión:	16
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:		2024-11-15	