

	Ficha Técnica Aderezo Tipo Mostaza Dijon	Código FCH -58
		Versión 02
		Página 1 de 2

IDENTIFICACIÓN

Producto	ADEREZO TIPO MOSTAZA DIJON 
Marca - Presentación	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S 8cc. 30g 200g 500g 1000g 3000g
Información de la Empresa	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S / Cra. 1 este No. 4 - 71 Suesca-Cundinamarca / Teléfono: (091)6235742 cel. 321 4478437
Clasificación	Producto Terminado
Descripción	Producto viscoso obtenido por emulsión de Granos De Mostaza, Agua, Vinagre Blanco, Azúcar Blanca, Vino Blanco, Sal Refisal, Cebolla, Ácido Cítrico, Mostaza En Polvo, Conservantes (Sorbato De Potasio, Benzoato De Sodio). Sometido a maduración mediante almacenamiento en bidones a temperatura ambiente.
Vida Útil	12 meses
Composición (Materia prima e ingredientes)	Granos De Mostaza, Agua, Vinagre Blanco, Azúcar Blanca, Vino Blanco, Sal Refisal, Cebolla, Acidulante (Ácido Cítrico), Mostaza en Polvo, Conservantes (Sorbato De Potasio, Benzoato De Sodio).
Tipo de tratamiento	Cocción
Registro Sanitario	NO REQUIERE YA QUE NO VA PARA CONSUMO DIRECTO
Legislación aplicable al producto	El producto está regido por parámetros internos de calidad basados en el Decreto 2674 de 2013 Min Salud y según la resolución Min Salud 19021 de 1985

	Ficha Técnica Aderezo Tipo Mostaza Dijon	Código FCH -58
		Versión 02
		Página 1 de 2

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Color	Amarillo característico
Olor	Característico y libre de olores extraños
Sabor	Característico y libre de sabores extraños
Aspecto	Producto de consistencia uniforme

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
	Mínimo	Máximo
Acidez expresada como ácido acético % (m/m)	1	
pH	3.2	3,6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salsa emulsionada y aderezos diferentes a mayonesa						
Mohos y levaduras	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Escherichia coli ⁽¹⁾	NA	3	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	NA	3	5	0	<10 ₂ ufc/g	---
Salmonella spp	10	3	5	0	Ausencia/25g	---

* Parámetro según resolución 1407 de agosto de 2022, artículo 12.4 Salsas emulsionadas y aderezos diferentes a mayonesa.

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Forma de consumo	Carnes, pescados, mariscos, papas, comidas rápidas, ensaladas, sándwiches y pastas
Consumidores potenciales	Hogares, hoteles, restaurantes, comedores, casinos, colegios, clubes.
Precauciones y restricciones	Mantener en un lugar seco y fresco

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque primario	➤ Tipo: stick pack x 8 cc
Empaque primario	➤ Tipo: frasco x 30g
Empaque primario	➤ Tipo: Doy pack x 200g, 500g 1000g y 3000g

RECOMENDACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de plagas limpieza y buenas prácticas de manufactura.
Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar el producto sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.