

	Ficha Técnica Salsa de Tomate	Código FCH –20
		Versión 01
		Página 1 de 3

IDENTIFICACIÓN

Producto	SALSA DE TOMATE 
Marca - Presentación	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S 8cc. 12g 30cc; 200cc; 500cc;1000cc; 3000cc
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 elaborado a partir de pasta de tomate, azúcar blanca, sal, vinagre blanco, especias, espesantes, estabilizantes y conservantes permitidos, sometido a un tratamiento térmico que garantiza su conservación.
Vida Útil	12 meses
Composición (Materia prima e ingredientes)	Agua 55.96% pasta de tomate 19.74% azúcar blanca 16.74%, sal 3.29%, vinagre blanco 1.97%,(condimento) salsa de soja 1.00%(regulador de acidez) ácido cítrico 0.35%, (espesante) cmc 0.32%,(espesante) carragel 0.13%, (espesante) goma xanthan 0.09% (especias) cebolla en polvo 0.09%, ajo en polvo 0.06%, laurel en polvo 0.05%, (estabilizante) goma guar 0.04% (conservantes) benzoato de sodio 0.03%, sorbato de potasio 0.03%, (especias) canela en polvo 0.02%, clavo en polvo 0.01%, pimienta blanca 0.005% .(contiene trazas de soja).
Tipo de tratamiento	Cocción
Registro Sanitario	
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 15790 de 1984
Liberación de Lote	Sensorial incluye homogeneidad, verificación peso, fechado, embalaje y análisis microbiológicos y grados Brix
Declaración de alérgenos	Elaborado en equipos que procesan productos de soja, leche y sus derivados, miel, anchoas, ajonjolí, curry y sulfitos
Rotulado	De acuerdo a Resolución 5109 de 2005 Min Salud. Y resolución 333 de 2011

	Ficha Técnica Salsa de Tomate	Código FCH –06
		Versión 01
		Página 2 de 3

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	EQUIPO - MÉTODO
Color	Rojo característico	Análisis Sensorial
Olor	Característico	Análisis Sensorial
Sabor	Característico	Análisis Sensorial
Textura	Suave	Análisis Sensorial

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
	Mínimo	Máximo
Sólidos totales solubles por lectura refractométrica	29.0	
Sólidos totales a 20°C en % m/m,	31.0	38.0
Acidez expresada como % ácido acético	0.85	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARÁCTERÍSTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIONES	
		Mínimo	Máximo
Recuento de Microorganismos mesofílicos	UFC/g	200	500
NMP Coliformes totales/g	NMP/g	<3	-
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	<3	-
Esporas Clostridium sulfito reductor/gr	UFC /g	<10	-
Recuento hongos y levaduras /gr	UFC/g	20	50
Salmonella/25g	Ausente/presen te	Ausente	Ausente

* Parámetros según resolución 15790/84 artículo 4 – salsa de tomate

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Forma de consumo	Producto ideal para acompañar platos fuertes en forma de aderezo.
Consumidores potenciales	Hogares, hoteles, restaurantes, comedores, casinos, colegios, clubes.
Precauciones y restricciones	Manténgase refrigerado después de abierto

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque primario	➤ Tipo: stick pack x 8 cc 12 g
Empaque primario	➤ Tipo: frasco x 30cc
Empaque primario	➤ Tipo: Doy pack x 200cc, 500cc 1000cc y 3000cc

	Ficha Técnica Salsa de Tomate	Código FCH -06
		Versión 01
		Página 3 de 3

Embalaje Secundario	➤ Tipo: Para 8cc en caja de cartón x 600 unds. ➤ Tipo: Para 30cc en caja cartón x 140 unds ➤ Tipo: Para 200cc, 500cc 1000ccy 3000cc caja de cartón.
------------------------	---

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 toxicas, químicos o animales.
