

	Ficha Técnica Vinagreta Albahaca	Código FCH -39
		Versión 02
		Página 1 de 2

IDENTIFICACIÓN

Producto	Vinagreta Albahaca 
Marca - Presentación	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA S.A.S 8cc. 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. 312 4478437
Clasificación	Producto Terminado
Descripción	Producto obtenido de la emulsión de aceite, vinagre blanco, cebolla cabezona, azúcar, mostaza aromas, sal, albahaca, agua, pimienta molida negra y conservantes el cual presenta una consistencia liquida elaborada mediante proceso de homogenización
Vida Útil	6 meses
Composición	Aceite (vegetal) 53.1%, vinagre blanco (agua, y ácido acético) 30.7%, cebolla cabezona 7.8%, azúcar 2.7%, mostaza aromas 2.3%, sal 2.08%, albahaca 1.1%, agua 0.9%, (especias) pimienta molida negra 0.04%, (conservantes) sorbato de potasio 0.04%, benzoato de sodio 0.04%, (estabilizante) goma xanta 0.03%.
Tipo de tratamiento	Emulsión en frio
Registro Sanitario	RSA000726-2016
Legislación aplicable al producto	El producto está regido por parámetros internos de calidad basados en el Decreto 2674 de 2013
Liberación de Lote	Sensorial incluye homogeneidad, verificación peso, fechado, embalaje y análisis microbiológicos.
Declaración de alérgenos	Elaborado en equipos que procesan productos de soya, 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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco Pálido
Olor	Característico y libre de rancidez
Sabor	Característico y libre de rancidez
Aspecto	Líquido semi viscoso

	Ficha Técnica Vinagreta Albahaca	Código FCH -39
		Versión 02
		Página 2 de 2

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARÁCTERÍSTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIONES	
		Mínimo	Máximo
Recuento de Microorganismos mesofilicos	UFC/g	500	1000
NMP Coliformes totales/g	NMP/g	<3	-
NMP Coliformes Fecales/g	NMP/g	<3	-
Recuento Hongos y levaduras /g	UFC/g	20	50
Estafilococo positivo coagulosa positiva/g	UFC/g	<100	-
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor	UFC/g	<100	-
Salmonella/25g	Ausencia/Presencia	Ausencia	Ausente

* Parámetros según INVIMA

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Forma de consumo	Acompañantes para comidas rápidas, carnes, pescados, mariscos, papas, ensaladas, pastas y como base de otras salsas.
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
Empaque primario	➤ Tipo: frasco x 30g
Empaque primario	➤ Tipo: Doy pack x 200g, 500g 1000g y 3000g
Embalaje Secundario	➤ Tipo: Para 8cc en caja de cartón x 600 unds.
	➤ Tipo: Para 30g en caja cartón x 140 unds
	➤ Tipo: Para 200g, 500g 1000g y 3000g 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.