



Ficha Técnica

Aderezo Mayonesa

Código
FCH-06

Versión 01

Página
3 de 3

Tabla nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL			
tamaño de la porción :			210 g
por cada 100 gramos			
Calorías:500			
			% valor diario
Grasa total			52.77%
Colesterol			0%
Carbohidrato total			1,55%
Fibra dietaria			0,00%
Proteína			4,84%
minerales			1,38%
*el porcentaje del valor diario esta basado en una dieta de 2000 calorías. Su valor diario puede ser mas alto o mas bajo dependiendo de sus necesidades calóricas.			
	calorías	2000	2500
Grasa total	menos de	65g	80g
Grasa saturada	menos de	20g	25g
Colesterol	menos de	300 mg	300 mg
Sodio	menos de	2400mg	2400mg
Carbohidrato total		300g	375g
Fibra dietaria		25g	30g
Calorías por gramo:			
Grasa: 9	carbohidrato: 4		proteína: 4


Tipo de tratamiento	Emulsión en frío
Registro Sanitario	RSA000726-2016
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 17882 de 1985
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

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO


CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco al amarillo pálido
Olor	Característico y libre de rancidez
Sabor	Característico y libre de rancidez
Aspecto	Masa homogénea sin separaciones de fases


CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
	Mínimo	Máximo
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
PH a 20 °C	3,6	4.1

	Ficha Técnica Aderezo Mayonesa	Código FCH-06
		Versión 01
		Página 3 de 3

IDENTIFICACIÓN

Producto	ADEREZO MAYONESA 
Marca - Presentación	AROMAS Y SABORES BUENA VIDA. SAS 8cc, 15cc, 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 emulsionado de consistencia cremosa o semisólida preparada con, aceite vegetal, leche pasteurizada, zumo de limón, azúcar blanca, agua, sal, mostaza aromas y conservantes permitidos.
Vida Útil	8 meses
Composición (Materia prima e ingredientes)	Aceite soya (58%), leche pasteurizada (27%) zumo de limón (13%), azúcar blanca (3.5%), agua (2.4), sal (1.3%), mostaza aromas (1.1%), espesante (goma xanta 0.07%), conservantes (sorbato de potasio 0.07%, benzoato de sodio 0.07%), antioxidante (betacaroteno 0.02%).

	Ficha Técnica Aderezo Mayonesa	Código FCH -06
		Versión 01
		Página 3 de 3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

* Parámetros según resolución 17882/85 artículo 6 - 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	Manténgase refrigerado después de abierto

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque primario	➤ Tipo: stick pack x 8 cc
Empaque primario	➤ Tipo : termo formado x 15cc
Empaque primario	➤ Tipo: frasco x 30cc
Empaque primario	➤ Tipo: Doy pack x 200cc, 500cc, 1000cc y 3000cc
Embalaje Secundario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tipo: Para 8cc en bolsa x 100unds. ➤ Tipo: Para 15cc bandeja de cartón x 150 unds. con vinipel ➤ Tipo: Para 30cc en caja cartón x 140 unds. ➤ Tipo: Para 200cc, 500cc, 1000cc y 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.