NOMBRE	Mayonesa Institucional
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es el producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.
REQUSITOS LEGALES	Resolución 17882 de 1985 Alimentos en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización. Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura, Resolución 5109 de 2005 Rotulado de Alimentos, Resolución 333 del 2011 Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados, Resolución 683 de 2012 Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, Resolución 4506 de 2013 Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano, Resolución 4142 de 2012 Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, Resolución 719 de 2015 Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, Resolución 2508 de 2012 Requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.
INGREDIENTES	Aceite vegetal refinado (maíz y/o soya), agua, huevo pasteurizado y/o yema de huevo pasteurizado, sal, azúcar, vinagre, acidulante (ácido cítrico), conservantes (Benzoato de sodio y Sorbato de potasio), especies y/o extracto de especies naturales, secuestrante (EDTA Calcio Disódico).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

ANÁLISIS	Mínimo %	Maximo %
Gomas	Negativo	
Acidez (como ácido acético)	0.28	0.7
pH a 20'C	3.6	4.1
Cloruros (como NaCl)	1.0	1.8
Extractoetéreo %m/m	66.5	--

	Ácidos grasos libres en el aceite separado (expresado como ácido oleico en % m/m)	--	0.05
	Índice de peróxido en el aceite separado expresado como meq de 02/kg	--	1.5
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	**ANÁLISIS**	**CANTIDAD PORCIÓN (15g)**	**%VD**
	Grasa Total	10g	15%
	Grasa Saturada	1g	6%
	Grasa Poliinsaturada	4g	
	Grasa Monoinsaturada	2g	
	Grasa Trans	0g	---
	Colesterol	<5mg	2%
	Sodio	100mg	4%
	Carbohidrato	0g	0%
	Fibra Dietaria	0g	---
	Azucares	0g	---
	Proteína	0g	0%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANALISIS**	**RESOLUCION 17882 DE 1985**	
	Recuento *Mesófilos* UFC/g	500 - 10000	
	NMP Recuento *Coliformes Totales*	<3	
	NMP Recuento *Coliformes Fecales*	<3	
	Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	<100	
	Recuento *Mohos y levaduras* UFC/g	20 - 50	
	Detección *Salmonella* UFC/25g	Negativo	
	Recuento *Bacillus cereus* UFC/g	<100	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color blanco-amarillo homogéneo, característico del producto. Olor característico, exento de olores extraños Sabor característico.		
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION	Almacénese en un ambiente fresco y seco, a temperatura ambiente, sobre estibas a 15 cm del piso. No distribuir ni almacenar con otros productos y/o sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgos de contaminación del alimento. No someter a condiciones extremas de temperatura y humedad.		
CONSUMIDORES POTENCIALES	Apta para todo tipo de consumidor, excepto para los que presentan sensibilización alérgica al huevo de gallina.		
VIDA ÚTIL	6 Meses.		

EMPAQUE Y PRESENTACIÓN	**Bolsa Trasparente**: Bolsa construida a partir de una película coextruida apta para contacto con alimentos. Ofrece buena barrera a aromas, gas y vapor d agua. Posee altas propiedades mecánicas como resistencia a la deformación, ruptura y punzado. Posee altas propiedades mecánicas y un amplio rango de selle. - Presentación comercial: 1.60 kg. - Presentación comercial: 3.35 kg **Bolsa Natucampo Genérico** Bolsa elaborada a partir de una película multicapa metalizada apta para contacto con alimentos. Aporta alta barrera al oxígeno, vapor de agua y protección a la luz gracias al metalizado. Su cara externa otorga excelente brillo, garantizando la calidad de la impresión atrapada. Posee muy buenas propiedades mecánicas y un amplio rango de selle - Presentación comercial: 1.60 kg. - Presentación comercial: 3.35 kg
EMBALAJE	**Bolsa Trasparente**: - 1.60 kg: Caja por 10 unidades - 3.35 kg: Caja por 5 unidades **Frasco Plástico:** - 3.35kg: Bandeja por 4 unidades
MANEJO Y CONSERVACIÓN	Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto mantener en refrigeración. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Al retirar la porción tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos.

PARAMETROS DE RECHAZO	Si no cumple con uno o más de los requisitos establecidos en el Resolución 17882 de 1985, en caso de discrepancia se repetirán los ensayos sobre la muestra reservada (contramuestra). Empaque sin rotular, según normatividad vigente; abombamiento en el empaque, inflado o averiado; material de empaque filtrado. Producto con color no característico y olor desagradable, impurezas o partículas extrañas, grumos o peso inferior al rotulado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 2 meses de vida útil.
GARANTIA LEGAL **GARANTIA LEGAL**	La Ley 1480 de 2011, Capitulo 1, Artículo 8: TERMINO DE LA GARANTÍA LEGAL, expresa "*El término de la garantía legal será el dispuesto por la ley o por la autoridad competente. A falta de disposición de obligatorio cumplimiento, será el anunciado por el productor y/o proveedor. El término de la garantía legal empezará a correr a partir de la entrega del producto al consumidor. De no indicarse el término de garantía, el término será de un año para productos nuevos. Tratándose de productos perecederos, el término de la garantía legal será el de la fecha de vencimiento o expiración*" Por tal motivo productos que por mala rotación del cliente llegue a su fecha de vencimiento sin ser consumido, no se le realizara cambio de este, ya que cumplió con su garantía legal. Artículo 16: EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LA GARANTÍA. Expresa: "*El productor o proveedor se exonerará de la responsabilidad que se deriva de la garantía, cuando demuestre que el defecto proviene de: 1. Fuerza mayor o caso fortuito; 2. El hecho de un tercero; 3. El uso indebido del bien por parte del consumidor, y 4. Que el consumidor no atendió las instrucciones de instalación, uso o mantenimiento indicadas en el manual del producto y en la garantía. El contenido del manual de instrucciones deberá estar acorde con la complejidad del producto. Esta causal no podrá ser alegada si no se ha suministrado manual de instrucciones de instalación, uso o mantenimiento en idioma castellano*" Por tal motivo la empresa no se hace responsable por daños al producto cuando sean por incumplimiento de las condiciones de almacenamiento y transporte, o la mala manipulación de este por parte del cliente.
FABRICANTE	GRUPO INDUSTRIAL ROMERO S.A.S. Nit: 900.761.742-6

	Dirección: Av. 6 Nº 8N-09 Zona Industrial Cúcuta, Norte de Santander Tel: 5878174 Celular: 3212532718 / 3183354372 e-mail: grupoindustrialromero@gmail.com
REGISTRO SANITARIO	RSA-0010870-2020

1. CONTROL DE DOCUMENTOS

Elaborado por:	***Revisado por:***	***Aprobado por:***	***Nº Revisión:***
Astrid Durán Reyes	Rosangela Romero Ortiz	Luis Fabián Romero Ortiz	01