ALIMENTOS COMAPAN EL SABOR DE UNA SONRISA	**FICHA TÉCNICA** **SALSA TÁRTARA**	CÓDIGO: FTE – GC – PE06 FECHA DE REVISIÓN: enero 2026 VERSIÓN: 08 PÁGINAS: 1 de 1

DENOMINACIÓN	**SALSA TÁRTARA**				
MARCAS COMERCIALES	**COMAPAN**				
NOTIFICACIÓN SANITARIA	**RSA-000980-2016**				
INGREDIENTES	Mayonesa (**Aceite Vegetal Refinado de Soya**, Agua, **Huevo Líquido Pasteurizado y/o Yema de Huevo Deshidratada**, Azúcar, Vinagre, Sal, Harina de Mostaza, Conservantes (Benzoato de Sodio, Ácido Sórbico), Sabor Idéntico al Natural Cebolla, Concentrado de Pepino (Pepino, Agua, Azúcar, Acido Acético, Sal, Clavos de Olor Molidos, Conservante (Benzoato de Sodio), Secuestrante (EDTA)).				
DESCRIPCIÓN Y ELABORACIÓN	Salsa emulsionada de consistencia viscosa, elaborada a base de mayonesa y concentrado de pepino.				
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**COLOR**	Tono amarillo pálido uniforme y buen brillo.			
	OLOR Y SABOR	Característico a mayonesa, libre de olores o sabores desagradables.			
	TEXTURA	Producto viscoso, homogéneo, de consistencia y brillo uniforme, sin separación de fases (sinéresis).			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**pH**	3.6 - 4.1			
	Acidez	1 - 2% expresado como ácido acético.			

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Parámetro**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos y levaduras	5	0	<10 UFC/g	--
	Escherichia coli	5	0	<10 UFC/g	--
	***Staphylococcus* coagulasa positiva**	5	0	<10^2 UFC/g	--
	***Salmonella* spp**	5	0	Ausencia/25g	--
	Parámetros microbiológicos según Resolución 1407 de 2022. Ítem 12 Especias, Aderezos y Condimentos, Salsas. Parámetro 12.4 salsa emulsionada y aderezos diferentes a mayonesa.				

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	**Composición para 100g**			
	Calorías Kcal	**490**	**Azúcares añadidos g**	**8.9**
	Grasa Total g	46	Proteína g	1.2
	Grasa saturada g	**11**	**Sodio mg**	**425**
	Grasa Trans mg	**0**	Vitamina A µg ER	262
	Carbohidratos totales g	22	Hierro mg	1.1
	Fibra dietaria g	8.5	Calcio mg	19
	Azúcares Totales g	9.8	Zinc mg	0.34

SELLOS DE ADVERTENCIA					
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Contiene soya, huevo y mostaza. Este producto se manufactura en una planta que procesa apio, sulfitos como materias primas☐				
ROTULADO	Cumple con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 del 2022 para rotulado nutricional.				

PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	**PRODUCTO**	**PESO X UND**	**EMPAQUE**	**EMBALAJE**
	Salsa tártara DoyPack	200 g	Poliester con película de aluminio y polietileno	Caja de cartón x 24 unidades
	Salsa tártara Galón	3800 g	PET con tapa twiss-off	Caja de cartón por 4 unidades

FORMA DE CONSUMO	Para acompañamiento de comidas rápidas o preparadas, como aderezo para ensaladas, pescados, sandwiches, carnes o en preparación de salsas.			
CONDICIONES DE MANEJO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN	Almacenamiento en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y de la exposición directa de la luz y olores fuertes, en su empaque original, debidamente cerrado. Una vez abierto debe ser refrigerado. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable. A temperuta ambiente, preferiblemente a menos de 30°C.			
VIDA ÚTIL ESPERADA	12 meses a partir de su fecha de producción en condiciones normales de almacenamiento.			
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Compuesto por seis números que indican el día (DD), mes (MM) y año de producción (AA), de la siguiente forma Lote: DDMMAA			
USOS	**USO PREVISTO**	Producto para ser utilizado como aderezo en la preparación de alimentos.	**USO NO PREVISTO**	Este producto no se debe utilizar para alterar, adulterar y/o camuflar la descomposición de un alimento. Se prohibe su uso para fines similares.
GRUPO POBLACIONAL	Producto de consumo directo para niños desde los 4 años hasta adultos mayores en general. Se recomienda tener presentes las indicaciones nutricionales y de seguridad de consumo tales como ingredientes, alérgenos y otras que puedan causar anomalías a la salud.			
FABRICADO POR	Compañía Manufacturera de Pan Comapan S.A. NIT: 860000258-3 Carrera 42 B No. 14 - 25 Bogotá, Colombia			

APROBADO POR

DEPARTAMENTO DE CALIDAD