Colombina El sabor es infinito	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO** **SALSA BARBECUE**	HACCP/ COMERCIAL **DFT-255** **07/04/2025 V11**

NOMBRE DEL PRODUCTO: Salsa Barbecue	REGISTRO SANITARIO No **RSA-000115-2015**





DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Salsa suave y agridulce elaborada con pulpa de tomate, melaza, especias, y el sabor característico a humo.

INGREDIENTES/ SUBINGREDIENTES

INGREDIENTES	ORIGEN	ORIGEN GEOGRAFICO
Agua	Mineral	Colombia
Azúcar	Vegetal	Colombia
Vinagre	Vegetal	Colombia
Pasta de Tomate	Vegetal	USA-Chile
Almidón Modificado	Vegetal	Colombia
Melaza de caña	Vegetal	Colombia
Acentuador de sabor (cloruro de potasio)	Mineral	Colombia
Sal	Mineral	Colombia
Colorante (Caramelo I)	Síntesis Química	USA
Conservantes (Sorbato de potasio, Benzoato de sodio)	Mineral	China - Uruguay
Especies Deshidratadas (Cebolla, Ajo,Pimienta)	Vegetal	Colombia
Saborizante Natural (Humo)	Vegetal	Colombia

Harina de **Mostaza**	Vegetal	Canadá

PROCESO DE ELABORACION

Mezcla homogénea de sus ingredientes los cuales se someten a tratamiento térmico, y un posterior enfriamiento para su envasado.

INFORMACION TÉCNICA

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**DESCRIPCION**	**ESPECIFICACION Y TOLERANCIA**	**MET. ENSAYO**
	°Brix	37 – 39 %	PD0530- **QIT025**
	Acidez	1.40 – 1.50 %	PD0440- **QIT022**
	Consistencia	5 – 7 cm/30s	PD0540- **QIT026**

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	**DESCRIPCIÓN**	**ESPECIFICACION Y TOLERANCIA**	
		PARAMETRO	**MET. ENSAYO**
	Rcto Mesofilos Aerobios UFC/g	<1000	NTC 4519
	Rcto Coliformes Totales y Fecales UFC/g	<10	NTC 4458
	Rcto Clostridium Sulfito Reductor UFC/g	<10	NTC 4834
	Rcto de Mohos y Levaduras UFC/g*	<20	NTC 4132
	Rcto Lactobacillus UFC/g	<100	TECNICA RECUENTO DE COLONIAS
	*Corresponde a requisitos resolución 1407 de 2022.		

CARACTERISTICAS SENSORIALES	**DESCRIPCIÓN**	**ESPECIFICACION/ TOLERANCIA**	**MET. ENSAYO**
	Color	Café Oscuro	Prueba de perfil Sensorial **GTC 165**
	Olor	Dulce, característico al olor Barbecue, humo, especias	
	Sabor	Dulce, Característico al sabor Barbecue	
	Apariencia	Liquido semiviscoso sin presencia de partículas extrañas	

CARACTERISTICAS FISICAS	Producto libre de materiales extraños provenientes de cualquier etapa del proceso.
DECLARACION DE ALÉRGENOS	**CONTIENE:** MOSTAZA. Manufacturado en una planta donde se procesa LECHE, HUEVO, SOYA, MOSTAZA Y SULFITOS".

INFORMACION NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Cda (17 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 235		
	Por 100 g	Por porción
Calorías (kcal)	**134**	**23**
Energía (kJ)	**561**	**96**
Grasa total	0,0 g	0,0 g
Grasa saturada	**0,0 g**	**0,0 g**
Grasa trans	**0,0 mg**	**0,0 mg**
Carbohidratos totales	33 g	5,6 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,1 g
Azúcares totales	28 g	4,8 g
Az. Añadidos	**28 g**	**4,8 g**
Proteína	0,5 g	0,1 g
Sodio	**286 mg**	**49 mg**
Vitamina A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Hierro	0,36 mg	0,06 mg
Calcio	15 mg	2,6 mg
Zinc	0,44 mg	0,07 mg

VIDA ÚTIL ESPERADA	**Sachet 80g:** 15 meses **Doy Pack 150g:15** meses **Doy Pack 190g:** 15 meses **Doy Pack 400g:** 15 meses **Bolsa Plana 4000g**: 12 meses **Doy Pack 1000g:** 15 meses La Salsa Barbecue se conserva en condiciones ambientales siempre que se mantenga cerrada, en lugar limpio y fresco. Su conservación se fundamenta en el tratamiento térmico, el llenado en caliente, la adición de conservante y la hermeticidad del envase. El producto después de abierto debe mantenerse en refrigeración.
USO PREVISTO	Alimento fabricado exclusivamente para consumo humano, sin otro fin.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para consumir como acompañante de carnes o como sazonador en preparaciones calientes y recetas favoritas, ideal para usar en barbacoas, la practicidad de su envase lo hace un producto fácil de dosificar.
GRUPOS VUNERABLES	Personas alérgicas a la mostaza se considera como grupo de consumidores vulnerables.
CONSUMIDORES POTENCIALES	Población en general a partir de los 4 años.

PRESENTACIONES COMERCIALES Y ETIQUETADO				
MARCAS COMERCIALES	**Colombina La Constancia**			
PRESENTACIONES	**Código PT**	**Contenido Neto (g)**	**Unidad por cartón**	**País Destino**
	15322	Sachet 80g	72	
	14853	Doy Pack 190g	24	

	6639	Doy Pack 400g	12	
	16345	Doy Pack ST 150g	48	
	6587	Bolsa Plana 4000g	4	
	12569	Doy Pack 1000g	12	
	15402	Doy Pack ST 150g	24	
MATERIAL EMPAQUE	**Código PT**	**PRIMARIO**	**SECUNDARIO**	**TERCIARIO**
	15322	Laminado alta barrera PET + PE blanco PE con EVOH.		Cartón Corrugado 5 caras 620K
	14426	Laminado alta barrera PET + PE blanco PE con EVOH.		Cartón Corrugado 5 caras 620K
	14853	Laminado Alta Barrera gramaje nominal 150 g/m2 (PET + PE COEXTRUIDO TRANSPARENTE) Tapón Doy Pack Beige		Cartón Corrugado Regular 720K
	6639	Laminado Nylon gramaje nominal 163 g/m2 (PET + PE COEXTRUIDO TRANSPARENTE) Tapón Doy Pack Hueso		Cartón Corrugado Regular 620K
	6587	Laminado de tereftalato de polietileno PET + polietileno blanco PE coextruido con etileno vinil alcohol EVOH con válvula de polietileno PE	Etiqueta Adhesiva	Cartón Corrugado Exhibidor Base Tapa 930K
	12569	Laminado alta barrera de tereftalato de polietileno PET + polietileno blanco PE con etileno vinil alcohol EVOH.	Etiqueta Adhesiva	Cartón Corrugado 5 caras 930k
	16345	Laminado alta barrera PET + PE blanco PE con EVOH.		Cartón Corrugado Regular 720K
	15402	Laminado alta barrera PET + PE blanco PE con EVOH.		Cartón Corrugado Regular 720K
CÓDIGO DE BARRAS	**Código PT**	**Presentación**	**Código de barras**	
	15322	Sachet	7702097148520	
	14853	Doy Pack	7702097148537	
	6639	Doy Pack	7702097066398	

	6587	Bolsa Plana con Tapón	7702097065872
	12569	Doy Pack	7702097125699
	16345	Doy Pack	7702097163455
	15402	Doy Pack	7702097154026





FABRICANTE Y DISTRIBUIDORES	**Manufactured by / Fabricado por:** COLOMBINA S.A. km 2 Vía Tuluá - Buga Salida Sur La Eliana, Paraje Las Tapias. Tuluá - Valle del Cauca, Colombia. A.A. 6519 Cali – Colombia. INDUSTRIA COLOMBIANA/MADE IN COLOMBIA Distribuido en Colombia por COLOMBINA S.A. www.colombina.com

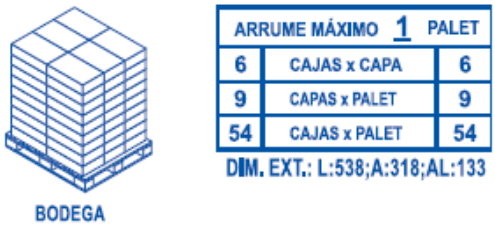
DISTRIBUCION, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

PATRÓN DE ARRUME

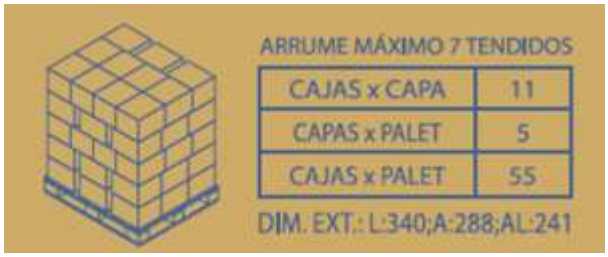
14853	**6639**	**16345**
		

6587	**12569**





15322	15402





CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe ir estibado de acuerdo con el nivel máximo permitido de altura y número de cajas por plancha.

Se debe almacenar a temperatura ambiente en lugar protegido del sol, la humedad, y cualquier contaminación química, física o biológica; en anaqueles o estibas separados del piso y la pared.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

Revisar el vehículo de transporte antes de cargar el producto terminado, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos deben estar fabricados con materiales tales que permitan una adecuada limpieza y desinfección.

Durante el transporte y las actividades de cargue y descargue se debe evitar el maltrato de los envases porque pueden producirse microfiltraciones causantes de contaminación en el producto.

El producto terminado se transporta a temperatura ambiente, no necesita cadena de frio gracias a las características de su empaque.

NORMAS APLICABLES

- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social de Colombia “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”
- Resolución 810 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos

envasados o empacados para consumo humano".

- Resolución 2492 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano".
- Resolución 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia "Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021".
- Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia "Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano".
- Resolución 2013 de 2020 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia "Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio".

Resolución 2056 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia "Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020".