FICHA TÉCNICA **MAYONESA BAJA EN GRASA Y CALORIAS**	

1	Denominación legal del producto	Mayonesa baja en grasa y calorías.

2	Clasificación Resolución 719/2015	**13.4.1 Riesgo alto.** Registro sanitario

3	Datos del fabricante	NUTRIMENTI DE COLOMBIA S.A.S. Nit: 800.090.890-5 Calle 73 A # 44-77 Itagüí, Antioquia. Tel: (4) 448 28 99 e-mail: catalinalotero@nutrimenti.com.co

4	Marcas a las que tiene alcance	Bary, Pompeya, Juanita, Ekono, Superinter, Aburrá, Frescampo, Bassi, Heinz

5	Registro sanitario No.	RSA-0007097-2018

6	Material de envase y presentaciones comerciales	**Envase en vidrio y/o plástico (polietileno, polipropileno y/o pet) con tapa rosca o presión** de 100 hasta 6000 gramos. **Envase doy pack plástico con/sin válvula dosificadora de** 70 hasta 6000 gramos. **Bolsa flexible plástica con/sin válvula con/sin dosificadora** de 6 hasta 6000 gramos. **Cuñete plástico x** 15 hasta 200 kilogramos.

7	Listado de ingredientes	**Formulación No. 1:** Agua, aceite vegetal, azúcar, almidón modificado, vinagre, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, conservantes (Sorbato de potasio, benzoato de sodio), cebolla en polvo, especias, secuestrante (EDTA), acidulante (ácido cítrico), saborizante idéntico al natural (mayonesa), colorante artificial (Betacaroteno). **Formulación No. 2:** Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, condimentos, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), acidulante (ácido fosfórico y ácido cítrico), secuestrante (EDTA), extracto de especias naturales, antioxidante (TBHQ), colorante artificial (betacaroteno). **Formulación No. 3:** Agua, aceite vegetal, azúcar, almidón modificado, huevos, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulante (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), harina de mostaza, especies, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), saborizante natural, saborizante idéntico al natural, secuestrante (EDTA), colorante artificial (betacaroteno). **Formulación No. 4:** Agua, aceite vegetal, espesante (almidón modificado), azúcar, vinagre, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido fosfórico), especias, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), extracto de especias naturales, secuestrante (EDTA), Antioxidante (TBHQ). **Formulación No. 5:** Agua, aceite vegetal, almidón modificado, huevos, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulante (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), especias, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), saborizante idéntico al natural, secuestrante (EDTA). **Formulación No. 6:** Agua, aceite vegetal, huevos, almidón modificado, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), cebolla en polvo, saborizante idéntico al natural (Mayonesa) acidulante (ácido cítrico), secuestrante (EDTA). **Formulación No.7:** Agua, aceite vegetal, espesante (almidón modificado), vinagre, azúcar, huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido fosfórico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), especias, saborizantes naturales, secuestrante (EDTA), Antioxidante (TBHQ).

		Formulación No.8: Agua, aceite vegetal, almidón modificado, azúcar, huevos, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), acidulantes (ácido cítrico, ácido acético, ácido fosfórico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), especias, saborizante idéntico al natural (mayonesa), secuestrante (EDTA). **Formulación N°.9:** Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre, espesante (almidón modificado), huevos, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), harina de mostaza, condimentos, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), acidulantes (ácido fosfórico y ácido cítrico), secuestrante (EDTA), extracto de especias naturales, antioxidante (TBHQ), colorante artificial (betacaroteno).

8	Ingredientes alérgenos directos o con posible contacto en el proceso.	Contiene huevo y mostaza, puede contener aceite de soya. Se elabora en una planta que procesa con tartrazina, sulfitos y leche.

9	Aditivos alimentarios empleados	Estabilizantes: Goma xanthan, CMC. Conservante: Sorbato de potasio, benzoato de sodio. Colorante artificial: betacaroteno. Saborizante idéntico al natural o natural: mayonesa. Acidulante: Ácido acético, Ácido cítrico, Ácido fosfórico Secuestrante: EDTA Antioxidante: TBHQ

10	Legislación aplicada al producto	Mayonesa (referente): Resolución 17882/85 Contenido neto: resolución 16379 /2003 Rotulado nutricional: resolución 333/2011 Rotulado general: resolución 5109/2005 Colorantes: Resolución 10593/1985 Conservantes: Resolución 4125/1991 Acidulantes: Resolución 4126/1991 Antioxidantes: Resolución 4124/1991 Límite máximo residuos plaguicidas: Resolución 2906/2007 Niveles máximos contaminantes: Resolución 4506/2013 Límite máximo residuos medicamentos veterinarios: resolución 1382/2013

11	Características sensoriales	Color: Blanco Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Textura: masa blanda homogénea

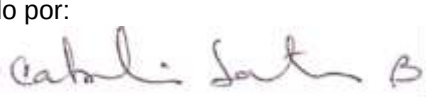
12	Características fisicoquímicas	**Mayonesa Bary** **pH:** 3.3 a 3.6 **Viscosidad:** 50.000 cps a 80.000 cps
		Mayonesa Pompeya **pH:** 3.2 a 3.5 **Viscosidad:** 40.000 cps a 60.000 cps
		Mayonesa Juanita **pH:** 3.1 a 3.5 **Viscosidad:** 40.000 cps a 60.000 cps

13	Características microbiológicas	Aerobios Mesófilos (ufc/g)…….. máx.1000 Coliformes totales (NMP)…….. < 3 Coliformes fecales (NMP)…….. < 3 Esporas Clostridium Sulfito R…….. < 10 Mohos y levaduras (ufc/g)…….. máx. 50 Estafilococo…….. < 100 Bacillus cereus…….. < 100 Salmonella…….. negativa

14	Proceso de elaboración	1. Pesaje de ingredientes 2. Homogenización de ingredientes de la base para mayonesa 3. Preemulsión 4. Emulsión 5. Análisis fisicoquímico y sensorial. 6. Envasado, codificado, etiquetado, embalado.

15	Proceso térmico	Este producto no es sometido a un proceso de térmico.

16	Usos e instrucciones	Producto listo para su consumo, ideal para todo tipo de comidas rápidas.
17	Condiciones de conservación	Consérvese en un lugar limpio, seco, fresco y alejado de los rayos directos del sol o cualquier fuente de calor, después de abierto el envase manténgase refrigerado y consúmase antes de la fecha de vencimiento.
18	Vida útil	Este producto tiene una vida útil de 09 meses luego de su fecha de elaboración.
19	Porción recomendada	1 cucharada la cual equivale a 15 gramos
20	Grupo poblacional al que va dirigido	Producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos
21	Identificación del lote y fecha de vencimiento	**Ven**: vence; **Día**: En número; **Mes:** Tres primeras letras; **Año:** Dos últimos dígitos. **L:** Lote; Número generado por SAP **Ejemplo:** VEN 25 AGO 13 L 2895120 En caso del sistema de repujado o termo-impresión el producto estará identificado de la siguiente manera: **Ven**: vence; **Mes**: En número; **Año:** Todos los dígitos; **L:** Lote; Número generado por SAP **Ejemplo:** VEN 08 2015 L 2895120

Elaborado por: 	Catalina Lotero B Ingeniera de alimentos CC. 43.615.730