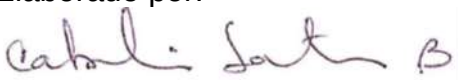
FICHA TÉCNICA **SALSA DE TOMATE**	

1	Denominación legal del producto	Salsa de tomate
2	Clasificación Resolución 719/2015	**13.4.2. 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, Exito, Carulla, Super Inter, Aburrá, Frescampo, Bassi
5	Registro sanitario No.	RSA-006834-2018
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 8 hasta 6000 gramos. Cuñete plástico x 15 hasta 200 kilogramos
7	Listado de ingredientes	**Formulación No. 1:** Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias y condimentos. **Formulación No. 1:** Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, estabilizantes (goma xanthan, CMC), conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), especias y condimentos naturales.
8	Aditivos alimentarios empleados	Estabilizantes: Goma xanthan, CMC. Conservante: Sorbato de potasio y Benzoato de sodio. Especias y condimentos.

9	Ingredientes alérgenos directos o con posible contacto en el proceso.	Este producto no tiene ingredientes alérgenos, se elabora en una planta que procesa con mostaza, soya, tartrazina, huevos, sulfitos y leche.
10	Legislación aplicada al producto	Derivados del tomate: resolución: 15790 / 84 Contenido neto: resolución 16379 /2003 Rotulado nutricional: resolución 333/2011 Rotulado general: resolución 5109/2005 Conservantes: resolución 4125/91 Límite máximo residuos plaguicidas: Resolución 2906/2007 Niveles máximos contaminantes: Resolución 4506/2013
11	Características sensoriales	Color: Rojo Olor: Característico a tomate Sabor: Característico a tomate Textura: líquido espeso uniforme.
12	Características fisicoquímicas	**pH:** 3.6 a 3.9 **°Brix:** 29° a 33° **Consistencia:** 5 cm a 7 cm en 30 seg. **Acidez acética.** 0,9% a 2.3%
13	Características microbiológicas	Aerobios Mesófilos (ufc/g)…….. máx.500 Coliformes totales (NMP)…….. < 3 Coliformes fecales (NMP)…….. < 3 Esporas Clostridium Sulfito R…….. < 10 Mohos y levaduras (ufc/g)…….. máx. 50 Estafilococo …….. < 100
14	Proceso de elaboración	1. Pesaje de ingredientes 2. Homogenización de ingredientes 3. Cocción y pasterización 4. Enfriamiento 5. Envasado, codificado, etiquetado, embalado.
15	Proceso térmico	Este producto es sometido a un proceso de pasteurización

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 12 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