CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

<table>
<tr><td colspan="2">
</td><td colspan="2">FICHA TÉCNICA</td></tr>
<tr><td>Código: FTPT-SGC-204</td><td>VERSIÒN: 01
Fecha Actualización: 05/02/2024</td><td colspan="2">NIT: 900314952-1</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL EMPACADOR</td><td colspan="3">FRUGAL</td></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL PRODUCTO</td><td colspan="3">SALSA DE TOMATE</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN</td><td colspan="3">Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos. Su consistencia es blanda y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio de la salsa de tomate.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS</td><td colspan="3">Color: Rojo característico
Apariencia: Masa blanda de consistencia uniforme
Olor: Característico y libre de olores extraños.
Sabor: Característico y libre de sabores extraños.
Consistencia: Blanda y uniforme.</td></tr>
</table>

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

COMPOSICIÓN	Ingredientes:Agua,concentradodetomate,azúcar,vinagre(acidulante),sal,estabilizante (gomaxanthan),conservantes(benzoatodesodio,sorbatodepotasio),especia(cebolladeshidratada),saborizantenatural(clavoyotrasespecias),acentuadordesabor(clorurodesodio,sabornaturalsalino),colorante artificial (rojo No 5 azorrubina).
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Mezcla de los ingredientes, cocción y empaque.
NOMBRE COMERCIAL	**EMPAQUETADOS EL TRECE S.A.S**
ALERGENICOS	Puede contener trazas de mostaza, huevo, soya, leche, maní, sulfitos y nueces de árbol.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Unidades de 7 g a 20000 g, de 1 g en 1 g, en presentaciones variables por unidad o varias unidades de empaque.
REGISTRO SANITARIO	RSA-0033630-2024
CLAIMS	No aplica.
FORMAS DE CONSUMO	Producto listo para el consumo. Dirigido para toda la población en general.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: Flexy y sachet: 12 meses. Vidrio: 18 meses. Bolsa y pet: 8 meses. Cuñete: 6 meses.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El arrume máximo permitido es de 5 cajas. Su almacenamiento se hace en sitio fresco y seco así sea segura que las características del producto se conservan aptas para el consumo humano durante su vida útil.
EMBALAJE	Flexy 200g: Corrugado de 24 unidades. Flexy 400g: Corrugado de 24 unidades. Flexy 500g: Corrugado de 20 unidades. Doy pack 1000g: Corrugado de 12 unidades. Frasco vidrio o frasco Pet: Corrugado por 4 unidades
TIPO DE EMPAQUE	Flexy pack.Frasco vidrio.Bolsa con válvula, material laminado con nylon, 7 capas.Frasco pet.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocarse directamente sobre el piso del vehículo.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes o residuos de sustancias en

	niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.	
NORMATIVIDAD	Resolución 5109 del 2005	Requisitos de Rotulado de Envases
	Resolución 0810 de 2021	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional en alimentos envasados.
	Resolución 1407 de 2022.	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano
	Resolución 2013 de 2020	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 y se dictan otras disposiciones.
	Resolución 719 de 2015.	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
	Resolución 16379 de 2003	Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.
	Resolución 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el 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 10593 de 1985.	Aditivos alimentarios colorantes.
	Resolución 810 de 2021.	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 consume humano.
	Resolución 2492 de 2022.	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 15790 de 1984.	Por la cual se establecen las características organolépticas Fisicoquímicas y Microbiológicas de los derivados del tomate.
	Resolución 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
	Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 del 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

REQUISITOS	MÍNIMO	MÁXIMO
Grados Brix (sólidos solubles) por lectura refractométrica a 20 ° C	30,3	31,5
pH (directo) a 20 ° C	3,1	4,1
Acidez (% expresado como ácido acético)	1,15	1,6
Cloruros (%)	1,7	2,2
Consistencia (cm/ 30 seg)	1,0	5,0
OTROS ANALISIS	**MÍNIMO**	**MÁXIMO**
Sólidos totales (%)	31	
Plomo (mg/kg)		1,5
Cobre (mg/kg)		2,5
Estaño (mg/kg)		150

CEDIP
Calle 29 N° 40 - 07
PBX:444 06 13
calidad@empaquetadoseltrece.com.co
mercadeoyventas@empaquetadoseltrece.com.co
Itagui - Antioquia

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

REQUISITO	Caso	Muestreo clase	n	c	m	M
Mohos y levaduras	2	3	5	2	20ufc/g	50ufcg
Escherichia coli(1)	N/A	3	5	0	<10ufc/g	-
Salmonella: 25g	10	2	5	0	Negativo/25g	-

Dónde:

Caso = Rigurosidad del muestreo

n = Número de unidades a analizar en un lote.

m = Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.

c = Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.

< = Léase menor de

NA = No aplica

(1) Cuando se utilice la técnica del Número Más probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 cucharada (15 g)		
Numero de porciones por envase Aprox. 33		
Calorías (Kcal)	**Por 100g**	**Por porcion**
	111	**17**
Grasa Total	0 g	0 g
Grasa Saturada	**0 g**	**0 g**
Grasas Trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	27 g	4,1 g
Fibra dietaria	1,2 g	0,2 g
Azúcares totales	26 g	3,9 g
Azúcares añadidos	**18 g**	**2,7 g**
Proteína	1,3 g	0,2 g
Sodio	**790 mg**	**119 mg**
Vitamina A	0,00 µg ER	0,00 µg ER
Vitamina D	0,00 µg	0,00 µg
Calcio	24 mg	3,6 mg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Zinc	0,00 mg	0,00 mg



Nota: El tamaño por porción lo establece la Resolución 0810; por lo tanto, a este producto le corresponde un tamaño de porción de 15 g.

CONDICCIONES DE RECHAZO	Producto sin rotular bajo normatividad vigente, sin registro sanitario, sin fecha de vencimiento, o estar vencido. Grano dañado, perforado por gorgojo, partido, impurezas, infestado por plagas o presencia de hongos, arrugado, manchas por humedad, empaque averiado, peso inferior al solicitado. Producto que al momento de la entrega tenga menos de 3 meses de vida útil

ELABORÓ:	LIDER DE CALIDAD	**FIRMA:** Paulina Díaz Naranjo.
REVISÓ:	DIRECCIÒN DE PLANTA	**FIRMA:**
APROBÓ:	DIRECCION DE PLANTA	
Copias Actualizadas: Departamento de Calidad y Producción (Físico y Magnético).*Versión Dispuesta a cambios.		