FECHA VIGENCIA: 3 Mayo 2023 **Versión: 5** **CÓDIGO INTERNO: TIC07-38**

NOMBRE DEL PRODUCTO

VINAGRETA

Emulsión preparada a base de Agua, Aceite, Vinagre, Condimentos Naturales, Aditivos Permitidos, Azúcar y Sal.

COMPOSICIÓN CUALITATIVA DETALLADA

Agua, aceite vegetal, azúcar, vinagre , sal, especias naturales (cebolla, harina de mostaza,pimienta, clavo),estabilizante (goma xantan y/o CMC), modulador de sal, conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), secuestrante (EDTA), colorantes naturales y/o articiales (turmeric, color caramelo), colorante artificial (amarillo N°5) y antiespumante (polidimetilsiloxano).

REGISTRO SANITARIO

RSA-0009187-2019

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Método de medición	Especificación
Color	Visual	Amarillo
Olor	Olfativa	Ácido, a especias,libre de oxidación.
Textura	Gustativa - Visual	Líquido viscoso con partículas oscuras propias del producto.
Sabor	Gustativa	Ácido, dulce, a especias, libre de oxidación.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Método de medición	Especificación
pH	pHmetro	2,9 - 3,3
Acidez	Titulación NaOH	1,3 - 1,6
Consistencia	Consistómetro de Botswick	13 - 16

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Límite Máximo (UFC/g.)
Mesófilos aeróbios	300
Hongos y levaduras	<10
Coliformes fecales y totales	<10
Escherichia coli	<10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100
Salmonella ssp	Ausencia/25g
Lactobacilus	<1000
Bacilus Cereus	<100

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Alistamiento de Materias Primas y Material de Empaque → Recepción de Materia Primas y Material de Empaque → Batido Materias Primas → Envasado → Embalaje → Almacenamiento

NORMATIVIDAD

Nombre de la norma	Entidad	Año
Resolución 1407 criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	Ministerio de salud y Protección social.	2022
Resolución 2492 Modifica resolución 810. Requisitos de etiquetado.	Ministerio de salud y Protección social.	2022
NTC 4305-Salsa o aderezos alimentarios	ICONTEC	2008
Resolución 810 reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos.	Ministerio de salud y Protección social.	2021
Resolución 2674 Reglamenta articulo 126 del decreto ley 019 del 2012 y dicta otras disposiciones	Ministerio de salud y Protección social.	2013
Resolución 5109 reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.	Ministerio de salud y Protección social.	2005
Resolución 683 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.	Ministerio de salud y Protección social.	2012
Resolución 719 establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública	Ministerio de salud y Protección social.	2015

PRESENTACIÓN COMERCIAL							
Producto	**Peso X Unidad en gramos**	**Medidas del empaque en cm Prof x Anc x Alt**	**Tipo de Empaque**	**Dimensiones de la caja en cm Larg x Anc x Alt**	**Unidades x caja**	**Peso bruto de la caja en Kg**	**Vida Útil**
Vinagreta	50	8.5 x 12	Bolsa	9 x 13 x 11	12	0,61	10 Meses
	260	3x8x18	PET	31x25x19	24	7,4	
	1030	5x11,5x25	PET	45x33x26	20	23,5	
	3200	30 x 14,4 Ø	PET	42x31x29	6	19	

CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Condiciones de almacenamiento y conservación: Consérvese en un lugar limpio, fresco y seco. después de abierto refrigérese. Asegurar que este lejos de productos tóxicos, detergentes, desinfectantes o reactivos con olores fuertes.

Condiciones de transporte: Transportar en vehículos con buenas condiciones sanitarias, fabricado con materiales que faciliten una adecuada limpieza y desinfección. No transportar con productos tóxicos, detergentes, desinfectantes o reactivos con olores fuertes. Dar un manejo cuidadoso para evitar daños en el embalaje o el envase.

LOTEADO

LOTE: Los primeros dos (2) dígitos indican el año de producción. Los segundos dos (2) dígitos indican el mes y los terceros dos (2) dígitos indican el dia en que se produce el lote. Finalmente los dos (2) ultimos dígitos son un consecutivo de producción diario.
FECHA DE VENCIMIENTO: Los primeros dos (2) dígitos son el dia. Las segundas tres (3) letras son el mes. Los terceros dos (2) números son el año.
EJEMPLO:

LOTE 150102 01
VEN 02ENE16

GRUPO POBLACIONAL DIRIGIDO

Niños mayores de 4 años, adultos conforme los grupos etarios y cualquier grupo de personas, excepto aquellas que tengan sensibilidad a alguno de los ingredientes.

ALERGENOS Y SUSTANCIAS SENSITIVAS			
Alimento	**Contiene**	**Puede contener trazas**	**Se fabrica en planta que procesa**
Glutén			
Crustáceos			
Moluscos			
Pescado		SI	SI
Huevos		SI	SI
Altramuces			
Mostaza	SI	SI	SI
Mani (cacahuates)			
Frutos de cáscara (frutos secos)			
Soja	SI	SI	SI
Sésamo			
Apio			
Leche y			
Sulfitos		SI	SI

OTRAS CONSIDERACIONES	
OGM (organismo geneticamente modificado):	N.A
Producto irradiado:	N.A

INSTRUCCIONES DE USO
Para acompañar ensaladas de vegetales frescos o verduras calientes.
USO NO INTENCIONADO
todo lo opuesto del uso recomendado como uso cosmetico, insumo de limpieza o alimento para mascotas.
ORIGEN
Elaborado por Ascender S.A.S Cra 48B N° 99 sur 59, Bodega 9. Bodega San Bartolomé, La Tablaza, La Estrella - Antioquia - Colombia
REVISIÓN Y APROBACIÓN

	Nombre	Cargo	Firma
Elaborado por:	Yuliana Cano	Analista Innovación y Desarrollo	
Verificado por:	Yinne Osorio	Coordinadora Innovación y Desarrollo	
Aprobado por:	Luz Ines Herrera	Coordinadora Calidad	