FICHA TÉCNICA **VINAGRETA**	

1	Denominación legal del producto	Vinagreta

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, Exito, Carulla, Super inter, Aburrá, Frescampo, Bassi

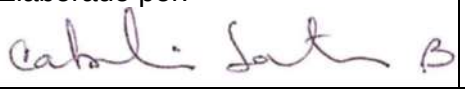
5	Registro sanitario No.	RSA – 0007671 - 2019

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, azúcar, aceite vegetal, sal, vinagre, estabilizantes (goma xanthan, CMC), especias, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), secuestrante (EDTA), colorante artificial (tartrazina), color caramelo. **Formulación No. 2:** Agua, azúcar, aceite vegetal, sal, vinagre, estabilizante (goma xanthan), especias, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), secuestrante (EDTA), colorante artificial (tartrazina), color caramelo, antioxidante (TBHQ).

8	Aditivos alimentarios empleados	Estabilizante: Goma xanthan. Conservante: Sorbato de potasio. Conservante Benzoato de sodio. Colorante artificial: tartrazina. Secuestrante: EDTA Antioxidante: TBHQ Especias: Menor al 2% (cebolla, ajo, pimienta)
9	Ingredientes alérgenos directos o con posible contacto en el proceso.	Contiene tartrazina, puede contener aceite de soya. Se elabora en una planta que procesa, mostaza, huevos, sulfitos y leche.
10	Legislación aplicada al producto	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 Límite máximo residuos plaguicidas: Resolución 2906/2007 Niveles máximos contaminantes: Resolución 4506/2013
11	Características sensoriales	Color: amarillo tenue Olor: Característico al producto Sabor: característico al producto Textura: líquido viscoso
12	Características fisicoquímicas	**pH:** 2.80 a 3.20 **Viscosidad:** 3000 a 9000 cps **Brix:** 38° a 43°
13	Características microbiológicas	Mesófilos (UFC/g)……..20000 máx. Coliformes totales (NMP)…….. < 9 Coliformes fecales (NMP)……. < 3 Esporas Clostridium Sulfito R…….. < 10 Hongos y levaduras (ufc/g)…….. .< 10 Estafilococo……..< 100

14	Proceso de elaboración	1. Pesaje de ingredientes 2. Homogenización de ingredientes. 3. Emulsión 4. Análisis fisicoquímico y sensorial. 5. Envasado, codificado, etiquetado, embalado.
15	Proceso térmico	Este producto no se elabora bajo ningún proceso térmico.
16	Usos e instrucciones	Producto listo para su consumo, ideal para acompañar todo tipo de ensaladas con vegetales frescos.
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