

SALSA HUANCAÍNA



Código de producto:	CON1003
Nombre:	Salsa Huancaína.
Tipo de producto	NTP 209.238 - SALSAS DE AJI.
Composición (Ingredientes y aditivos):	Leche, Ají amarillo, queso, galleta de soda, sal, aceite, condimentos, acidificante (E-330), antioxidante (E-321) y preservante (E-211).

Presentación

- 1) Bolsa x 1 kg. en presentaciones de 1 a 5 kg.
- 3) Envases PET con un contenido neto de 205 g.

Condiciones de Transporte y almacenamiento:

Transporte: No refrigerado.
Almacenamiento: A temperatura ambiente
Apilamiento: Columnas de 5 cajas máx. (para 1) y columna de 6 cajas máx. (para 2)

Preparación:

Este es un producto de consumo directo.

Formas de uso:

Su uso previsto es como acompañamiento en diversos tipos de comidas, en sándwich o como el consumidor lo prefiera.

Grasas trans:

No Contiene.

Etiquetado especial:

Este producto ha sido elaborado en una línea de producción donde se procesan productos que contienen maní, mostaza y glutamato monosódico.

Tiempo de vida del producto:

6 meses mientras la bolsa permanezca sellada y una vez abierto el envase se recomienda refrigerarla.
Para los frascos, 1 año mientras permanezca sellado y una vez abierto los frascos refrigerar.

Características fisicoquímicas:

- PH (a 20 ° C) : 4,6 – 5,0
- Acidez (expresada como ácido Acético): < 1.0 %

Características microbiológicas:

Características Microbiológicas (Según criterio Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano-Normas Legales de Ministerio de Salud-publicado el 27 de agosto del 2008).
- Numeración de Mohos : < 10² UFC/g
- Numeración de Levaduras : < 10² UFC/g
- Numeración de Coliformes : < 10² NMP/g

Características sensoriales:

Color: Amarillo.
Aspecto: Semi pastoso.
Sabor: Picante característico.
Olor: Característico del producto.