

SALSA DE ROCOTO MOLIDO

Código de producto:	CON1009
Nombre:	Salsa de rocoto molido. (Salsa a base de rocoto, mostaza y condimentos)
Tipo de producto	NTP 209.238 - SALSAS DE AJI.
Composición (Ingredientes y aditivos):	Rocoto, vinagre, aceite, sal, azúcar, cebolla en polvo, ajo en polvo, benzoato de sodio(SIN211J), glutamato monosódico (SIN621), ácido ascórbico (SIN3ú0), goma xanthan (SIN415), goma guar (SIN 412).
Presentación	1) Doypack x 1 Kg. 2) Envases PET con un contenido neto d 240 gr. 3j Frascos de vidrio con un contenido neto de 210 gr. 4) Frascos PET x 370 gr.
Condiciones de Transporte y almacenamiento:	Transporte: No refrigerado. Almacenamiento: A temperatura ambiente. Apilamiento: Columnas de 5 jabas máx. para 3, columna de 6 cajas máx. y para 2 y 4 columnas de 8 cajas máx.
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 doypack 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) : 4,0 – 4,0 - 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 : < 10 ² UFC/g - Numeración de Levaduras : < 10 ² UFC/g - Numeración de Coliformes : < 10 ² NMP/g
Características sensoriales:	Color: Rojo pálido. Aspecto: Pastosa fluida. Sabor: Picante característico del producto. Olor: Característico del producto