

SALSA DE AJÍ AMARILLO

Código de producto:	CON1010
Nombre:	Salsa de Ají Amarillo.
Tipo de producto	Salsa a base de ají amarillo y condimentos.
Composición (Ingredientes y aditivos):	Ají amarillo, aceite, sal, glutamato monosódico, pimienta, comino, maní , ácido cítrico (E330), goma tara (E417) y benzoato de sodio (E211)
Presentación	<p>1) Bolsas x 1 kg. en presentaciones de 1 a 5 kg.</p> <p>2) Doypack x 1 Kg.</p> <p>3) Envases PET con un contenido neto de 240 gr.</p> <p>4) J Frascos de vidrio con un contenido neto de 210 gr.</p> <p>5) Frascos PET con un contenido neto de 370 gr.</p>
Condiciones de Transporte y almacenamiento:	<p>Transporte: No refrigerado.</p> <p>Almacenamiento: A temperatura ambiente.</p> <p>Apilamiento: Columnas 6 cajas máximo (para 4 y 5) y columnas 8 cajas máximo (para 3).</p>
Preparación:	Este es un producto de consumo directo.
Formas de uso:	Su uso previsto para la gastronomía
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:	<p>6 meses mientras la bolsa/doypack/sachets permanezca sellada y una vez abierto el envase se recomienda refrigerarla.</p> <p>Para los frascos, 1 año mientras permanezca sellado y una vez abierto los frascos refrigerar.</p>
Características fisicoquímicas:	<p>- PH (a 20 ° C) : 4.2 – 4.5</p> <p>- Acidez (expresada como ácido Acético): < 1,0 %</p>
Características microbiológicas:	<p>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).</p> <p>- Numeración de Mohos : < 10² UFC/g</p> <p>- Numeración de Levaduras : < 10² UFC/g</p> <p>- Numeración de Coliformes : < 10² NMP/g</p>
Características sensoriales:	<p>Color: Amarillo homogéneo característico.</p> <p>Aspecto: Pastosa fluida.</p> <p>Sabor: Característico del producto.</p> <p>Olor: Propio del producto.</p>