

## ADEREZO PARA POLLO A LA BRASA

<b>Código de producto:</b>	CON1011
<b>Nombre:</b>	Aderezo para pollo a la brasa.
<b>Tipo de producto</b>	Aderezo a base de ajos, kion y condimentos.
<b>Composición (Ingredientes y aditivos):</b>	Ajo molido, sal, kion, vinagre blanco, agua, sillao, comino molido, romero molido, pimienta molida, acentuador de sabor (E621), color caramelo (E150d), benzoato de sodio y goma tara (E417).
<b>Presentación</b>	1) Frascos de vidrio con un contenido neto de 360 gr. 2) Bolsas x 1 kg con presentaciones en bolsas de polietileno de 1 a 5 kg.
<b>Condiciones de Transporte y almacenamiento:</b>	Transporte: No refrigerado. Almacenamiento: A temperatura ambiente Apilamiento: Columnas de 8 cajas máx.
<b>Preparación:</b>	Este es un producto de consumo directo.
<b>Formas de uso:</b>	Su uso previsto para la gastronomía.
<b>Grasas trans:</b>	No Contiene.
<b>Etiquetado especial:</b>	Este producto ha sido elaborado en una línea de producción donde se procesan productos que contienen maní, mostaza y glutamato monosódico.
<b>Tiempo de vida del producto:</b>	6 meses mientras la bolsa/doypack/sachets 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.
<b>Características fisicoquímicas:</b>	- PH (a 20 ° C) : 3,60 – 3,80 - Acidez (expresada como ácido Acético): < 1,0 %
<b>Características microbiológicas:</b>	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 <sup>2</sup> UFC/g - Numeración de Levaduras : < 10 <sup>2</sup> UFC/g - Numeración de Coliformes : < 10 <sup>2</sup> NMP/g
<b>Características sensoriales:</b>	Color: Marrón Pálido. Aspecto: Pastosa con presencia visible de hierbas aromáticas. Sabor: Característico del producto. Olor: Propio del producto.