

FICHA TÉCNICA PRODUCTO

FOTOGRAFÍA DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO

Salsa/ pasta bolognesa (HUERTONATUR)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

100% natural lista para usarse en preparaciones carnes, pastas, verduras, arroces
Salsa/pasta boloñesa 100% natural

USUARIOS POTENCIALES DEL PRODUCTO

Supermercados y minimercados con formato de estrato 3 y 4 de la ciudad de pereira
restaurantes y hoteles con cocina de la ciudad de pereira estratos 4,5,6 de la ciudad de pereira

CARÁCTERÍSTICAS (FÍSICAS, QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS, MICROBIOLÓGICAS)

Físicas:salsa de consistencia liquida, ligeramente consistente color rojo
organolepticas:aspecto liquido no traslucido de consistencia uniforme, rojo caracteristico
microbiologicas: pendiente según tabla invima :RESOL.No15790/84

	Recuento microorg meso	NMP COLIFOR MES	NMP coliformes fecales	sulfito reductor	Mohos y levaduras
--	------------------------	-----------------	------------------------	------------------	-------------------

		filos				
	M	100	Menor de	menor	Menor de	20
	M	300	3	3	10	50
	C	1	0	0	0	1
INGREDIENTES	Tomates,apio,zanahoria,albahaca, ,aceite vegetal,sal, ESPECIAS como tomillo, laural,romero					
VIDA ÚTIL	6 meses en un lugar fresco					
MANO DE OBRA REQUERIDA	Chef para la preparacion, ing. De alimnetos, operarios para produccion con BPM					
VENTAJAS Y BENEFICIOS	Producto 100% natural, sin conservantes ni aditivos quimicos,salsa que ayuda a la elaboracion rapida de alimentos por que ya esta lista,por su composicion natural contribuye a mantener el buen estado de salud,sin ocasionar daños , ni enfermedades por consumo de quimicos, como es una salsa que ya esta lista ahorra tiempos de preparacion evitando hacer cortes de verduras y disminuyendo los tiempos de preparacion, es una salsa muy versatil que puede usarse para aliñar y condimentar sopas, salsas,carnes, pescados,verduras, arroces evitando usar productos que contienen alto porcentaje de componentes quimicos					
ETIQUETADO	En papel adhesivo con toda informacion nutricional declara por la normativa, Etiqueta de papel adhesivo, con toda la informacion nutricional declarada por la normativa (resolucion 333 del 2011) NTC 512-1- 683					
CONDICIONES DE MANEJO Y USO	Manténgase refrigerado después de abierto, conservar en un lugar fresco Una vez el producto se abra debe llevarse a un almacenamiento en refrigeración a una temperatura entre 0 y 4 grados centigrados. Consumirse en el menor tiempo posible.					
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	El almacenamiento del producto se hará en un lugar específico (bodega) con acceso libre para limpieza del área, control de plagas,libre de contaminación por agentes externos,					
CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE	El empaque se hará en envase primario (plástico,bolsa flex up,bolsa multicapas), revisando que la empresa proveedora cumpla con los requisitos y embalado en envase terciario(cajas), el transporte se hará garantizando que no haya contaminación por mezcla de productos de otro tipo					
REQUISITOS MÍNIMOS Y/O NORMATIVIDAD	Los productos cumplirán con la normativa de la ley 2674 (BPM,HACCP) Resolución 333 del 2011(tabla nutricional), resolución 5109,					

	almacenamiento del producto, normativa 683 del 2012 requisitos sanitarios del envase.
PRESENTACIONES Y TIPO DE Empaque	250gr, de plástico(bolsa flex up, bolsa multicapas) , 500gr , 2000gr en plástico institucional