

Especificación de Producto

Referencia N° 0600160104
Salsa Mexicana (2L x 6)
Características Organolépticas

| | |
|----------------|--|
| Color | Rojo con trozos de verduras y especias |
| Sabor | Ligeramente picante |
| Olor | Aroma a salsa natural |
| Aspecto | Salsa espesa |

Parámetros Físicos

| | |
|--------------------------|--------|
| Peso Pieza | 2050 g |
| Tolerancia Peso | +/- 5% |
| Unidad de Venta | Caja |
| Dimensión Pieza | N/A |
| Tolerancia Tamaño | N/A |

Envase Primario

| | |
|-------------------------------------|------------------------|
| Unidades por Envase Primario | 1 |
| Tipo de Envase | Jarras plástico |
| Material de Envase | Polipropileno |
| Ancho envase (mm) | 105 |
| Alto envase (mm) | 240 |
| Largo envase (mm) | 120 |
| Peso Vacio Envase (g) | 260 |
| Peso Neto Envase (g) | 2050 |
| Peso Bruto Envase (g) | 2310 |
| Codificación Envase | Lote / Fecha caducidad |
| EAN13 | 8437000906551 |

Envase Secundario

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Unid. por Envase Secundario | 6 |
| Peso Neto (kg) | 12.3 |
| Peso Bruto (kg) | 14.14 |
| Alto (mm) | 255 |
| Ancho (mm) | 270 |
| Largo (mm) | 330 |
| Cubicaje (m³) | 0,023 |
| EAN14 | 18437000906550 |

Paletizado

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Cajas por Palet | 40 |
| Cajas por Nivel | 10 |
| Numero de Niveles | 4 |
| Dimensión Palet (m) | 1,2 x 0,8 |
| Alto Palet (m) | 1,17 |
| Cubicaje Palet (m³) | 1,12 |
| Peso Neto Palet (kg) | 492 |
| Peso Bruto Palet (kg) | 590,6 |

Conservación

| | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Fecha Caducidad | 2 años desde fabricación |
| Modo Conservación | Mantener en lugar fresco y seco |
| Caducidad Secundaria | 3 días en refrigeración |

Otros datos

| | |
|------------------|----------|
| Intrastat | 21032000 |
|------------------|----------|

Análisis Microbiológico

Libre de gérmenes patógenos y tóxicos. Libre de gérmenes anaerobios. El producto incubado durante 2 semanas a 37°C no registra variaciones en el nivel de pH.

Análisis Físico Químico

| | |
|--------------------|-----------|
| Humedad (%) | N/A |
| pH | 3,5 – 3,9 |
| Aw | N/A |
| Sólidos | N/A |

Valor Nutricional por 100g

| | |
|----------------------------|------------------|
| Valor Energético | 58 kcal / 244 KJ |
| Proteína | 0.9 g |
| Hidratos de Carbono | 12.8 g |
| Grasa | 0.3 g |

(S) Ingredientes:

(E) Ingredientes: tomates (58%), cebollas (10%), agua, azúcar, vinagre, almidón modificado, pimientos jalapeños (2.4%), chilis verdes (2.2%), pimientos rojos dulces (2.0%), sal, aroma (contiene apio), ajo, antioxidante (E-300), hierbas y especias, zumo concentrado de limón y extracto de pimentón.

Descripción de Proceso

Los ingredientes se pesan, se mezclan y son calentados y pasterizados; se envasan, pasan un proceso de detección de metales y se codifican. Posterior empaquetado, almacenamiento, etiquetado y distribución.

Numero Revision 3
03/03/2014
Pag. 1 / 1
Responsable
**María del Amo
Responsable de Calidad**