Colombina CONSERVAS	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO** **TECHNICAL DATA SHEET FOR FINISHED PRODUCT** **13282 SALSA AMAZON MANGO EU (6BT/1/5.2FL.OZ)**	HACCP/ COMERCIAL **DFT-312** Fecha/Date: **28/10/2021 V1**

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA PICANTE AGRIDULCE **/ *PRODUCT NAME:*** *MANGO AMAZON SAUCE*	REGISTRO SANITARIO No. / Sanitary Register Number: **RSAB17I1305**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producto obtenido del fruto del ají Amazon Cayenne (Capsicum annuum) y ají Habanero (Capsicum chinense), curado en salmuera, teniendo en cuenta todos los requerimientos de la FDA., libre de cáliz, estambres y sustancias extrañas. */ Product obtained from the fresh fruits of Amazon Cayenne pepper (Capsicum annuum) and Habanero pepper (Capsicum chinense) brined, conforming to all provisions of the Federal Food, Drug and Cosmetic Act. Free from calyx, stems or extraneous substances.*

INGREDIENTES / *INGREDIENTS*

Item / *Item*	**Origen/*Origin***	**Origen Geográfico/ *geographical origin***
Agua / *Water*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Azúcar / *Sugar*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de Mango / *Mango Pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de Maracuyá / *Passion Fruit Pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Corrector de Acidez (Ácido acético) / *Acidity Corrector (Acetic Acid)*	Mineral / *Mineral*	Colombia
Sal / *Salt*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pimienta de cayena /*Cayenne Pepper*	Vegetal/ *Vegetable*	Colombia
Espesante (Goma Xantana) / *Thickener (Xanthan Gum)*	Vegetal / *Vegetable*	Austria
Pimiento Habanero / *Habanero Pepper*	Mineral / *Mineral*	Colombia
Conservador (Benzoato de sodio) / *Preservative (Sodium Benzoate)*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Cúrcuma / *Turmeric*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia

PROCESO DE ELABORACION / *PRODUCTION PROCESS*

Salsa picante agridulce obtenida de la mezcla homogénea de sus ingredientes. */ sweet and sour spicy sauce obtained from the homogeneous mixture of its ingredients.*

INFORMACION TÉCNICA / *TECHNICAL INFORMATION*

	Descripción / *Description*	**Especificación y Tolerancia / *Specifications and Tolerance***	**Metodo de Ensayo / *Testing Method***
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS / *PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS*	Sólidos Solubles / *Soluble Solids* - °Brix	34.0 – 37.5	Instructivo IL05-F-5 (Método/*Method NTC 4624*).
	Cloruros */ Salt* (%)	1.7 – 2.2	Método/*Method AOAC 971.27. Method II. Potenciometric*
	Acidez */ Acidity* (%)	1.7 – 2.2	Método/*Method* NTC 4623
	pH */pH*	2.7 - 3.1	Método/*Method* NTC 4592
	Consistencia / *Consistency* - cm/ 15seg	11.0 - 15.0	Instructivo IL05-F-15 (Método/*Method Bostwick*).
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / *MICROBIOLOGYCAL CHARACTERISTICS*	**Descripción / *Description***	**Especificación y Tolerancia / *Specifications and Tolerance***	**Metodo de Ensayo / *Testing Method***
	Mesófilos aerobios / *Total Plate count* – ufc/g	<1000	Método/*Method* NTC 4519
	Coliformes Totales / *Total coliforms* – ufc/g	<50	Método/*Method* NTC 4458
	E-coli / *E. coli* - ufc/g	<10	Método/*Method* NTC 4458

	Mohos y Levaduras / Molds and yeasts – ufc/g	<50	Método/*Method* NTC 4132
	Lactobacillus spp / *Lactobacillus spp* – ufc/g	<100	Instructivo IL05-M-6 (Método/*Method NTC 5034*)
CARACTERISTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL CHARACTERISTICS*	**Descripción *Description***	**Especificación y Tolerancia *Specifications and Tolerance***	**Metodo de Ensayo *Testing Method***
	Color / *Color*	Naranja Brillante / *Bright orange*	Prueba de perfil Sensorial GTC 165 / *Sensory profile test GTC 165*
	Olor / *Odor*	Característico al ají fresco / *Characteristic to fresh pepper*	
	Sabor / *Flavor*	Característico al ají fresco, picante agridulce / *Characteristic to fresh pepper, sweet and sour spicy*	
	Apariencia / *Appearance*	Salsa fluída, uniforme en consistencia y color / *Fluid sauce, uniform in consistency and Color*	
	Pungencia / *Pungency*	Considerada SUAVE / *Considered MILD*	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / *ALLERGEN DECLARATION*	Puede contener trazas de **LECHE, HUEVO, SOJA, MOSTAZA Y SULFITOS.** / *May contain traces of MILK, EGG, SOY, MUSTARD AND SULPHITES*		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL FACTS*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	100 ml	**5 ml***
Valor energético	599 kJ (141 kcal)	30 kJ (7 kcal)
Grasas	0,1 g	0 g
de las cuales saturadas	0 g	0 g
Hidratos de carbono	35,0 g	1,7 g
de los cuales azúcares	34,0 g	1,7 g
Proteínas	0,3 g	0 g
Sal	1,6 g	0,1 g
*5 ml = una porción. Esta botella contiene 31 porciones.		

VIDA ÚTIL ESPERADA / *EXPECTED SHELF LIFE*	Envase de vidrio / *Glass bottle:* **5.2 Fl Oz. 155 ml**	**24 meses / *24 months*** Considerando las condiciones adecuadas de almacenamiento / *Considering the proper storage*
USO PREVISTO / *INTENDED USE*	Producto alimenticio para consumo humano / *Human consumption food product.*	
CONSUMIDORES POTENCIALES / POTENTIAL CONSUMERS	Ideal para todo tipo de personas (adultos, adolescentes, vegetarianos, veganos). No recomendable para infantes. / *Ideal for all kind of people (adults, adolescents, the elderly, vegetarians, vegans). Not recommended for infants.*	

FORMAS DE CONSUMO / *CONSUMPTION FORMS*	Producto de consumo directo como acompañamiento para todo tipo de comidas preparadas. */ Product for direct consumption as accompaniment for all kinds of prepared foods.*

PRESENTACIONES COMERCIALES Y ETIQUETADO / *COMMERCIAL PRESENTATIONS AND LABELED*

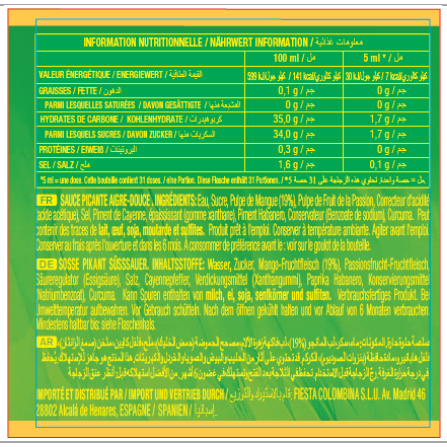
MARCA COMERCIAL / *COMMERCIAL BRAND*	Amazon

PRESENTACIONES / *PRESENTATIONS*

Código / *Code*	Descripción / *Description*	Unidades por Caja / *Units per Case*	País destino / *Destination country*
13282	SALSA AMAZON MANGO EU (6BT/1/5.2FL.OZ)	6	EUROPA (VARIOS PAISES)

ETIQUETADO / *LABELED*







<table>
<tr><td>CODIFICACIÓN
/ CODIFICATION</td><td colspan="4">Codificación ubicada en el envase y al exterior de la caja. Se recomienda:
/ Code located in the bottle and in exterior side of the box. it is recommended:
BEST BY DD MM YY
BATCH AAJJJ

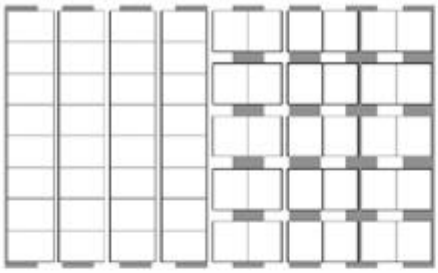
DD: Día de Producción / Production Day
MM: Mes de Producción / Production Month
AA/YY: Año de Producción + 2 años / Production Year + 2 Years
BATCH: Lote Juliano de Producción /Julian batch of production

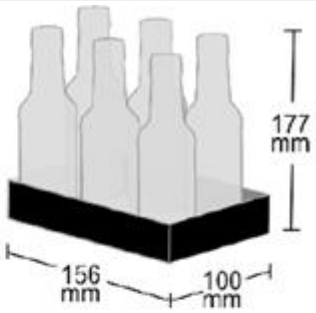
Ejemplo/Example:
BEST BY 27/ 12/ 19
BATCH 15061</td></tr>
<tr><td rowspan="5">MATERIAL DE EMPAQUE
/ PACKING MATERIAL</td><td>Código / Code</td><td>Primario / Primary</td><td>Secundario / Secondary</td><td>Terciario / Tertiary</td></tr>
<tr><td rowspan="2">13282</td><td rowspan="2">Envase/Botlle (vidrio/glass) 5,6 oz</td><td rowspan="2">Funda termoencogible / Safety seal</td><td>Cartón bandeja / Black cardboard tray</td></tr>
<tr><td>Rollo cartón / cardboard roll</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tapa negra H15D26 / Black cover H15D26</td><td rowspan="2">Etq polipropileno adhesivo / Etq adhesive polypropylene</td><td>Película Stretch C0,6mils</td></tr>
<tr><td>Estiba madera / wood stowage</td></tr>
<tr><td rowspan="2">CÓDIGO DE BARRAS
/ BAR CODE</td><td>Código / Code</td><td>Descripción / Description</td><td colspan="2">Código de barras / Barcode</td></tr>
<tr><td>13282</td><td>SALSA AMAZON MANGO EU (6BT/1/5.2FL.OZ)</td><td colspan="2">7702097132826</td></tr>
<tr><td rowspan="2">FABRICANTE Y DISTRIBUIDORES
/ MANUFACTURER AND DISTRIBUTOR</td><td>Código / Code</td><td colspan="3">Descripción / Descripción</td></tr>
<tr><td>13282</td><td colspan="3">Importado y distribuido por: FIESTA COLOMBINA S.L.U. Av. Madrid 46 28802 Alcalá de Henares ESPAÑA.

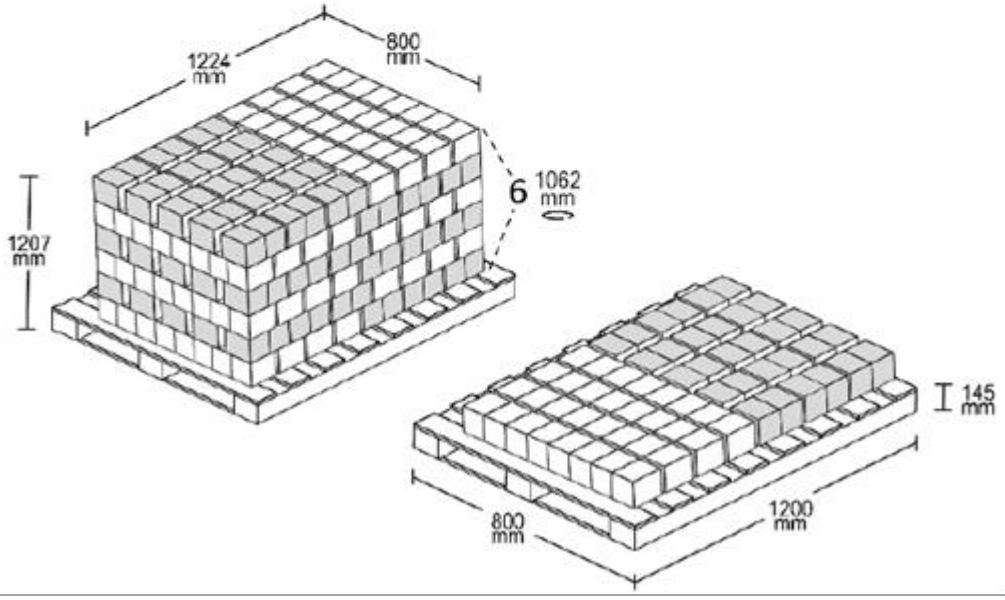
Made by /Fabricado por: COLOMBINA S.A.
Corregimiento La Paila - Zarzal, Valle del Cauca, Colombia/
A.A. 6519 Cali-Colombia
MADE IN COLOMBIA /INDUSTRIA COLOMBIANA</td></tr>
<tr><td colspan="5">DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / DISTRIBUTION, STORAGE AND TRANSPORT</td></tr>
</table>

PATRÓN DE ARRUME
/ STOWAGE PATTERN

Dimensiones Estiba (mm):	1200 x 800 x 145
Dimesiones Caja (mm):	156 x 100 x 177
Número de Cajas por Tendido:	62
Número de Tendidos:	6
Total Cajas por Estiba:	372







CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
/ STORAGE CONDITIONS

Consérvese a temperatura ambiente. Una vez abierto, mantener en un lugar limpio y fresco. Manténgase cerrado después de su uso. Su conservación se fundamenta en la naturaleza del producto al ser envasado con vinagre y la hermeticidad del envase. No es necesario refrigeración. */ Store at room temperature. Once opened, keep in a clean and fresh place. Keep closed after use. Its conservation is based on the nature of the product when being packed with vinegar and the tightness of the container. No refrigeration required.*

TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN / *TRANSPORT, DISTRIBUTION AND COMMERCIALIZATION*	Temperatura ambiente, protegido de la humedad, el polvo y la luz directa del sol, evitar cualquier posibilidad de contaminación y daño del producto. *Ambient temperature, protected from humidity, dust and direct sun light. Avoid any possibility of contamination or damage to the product.* El producto debe permanecer en lo posible, intacto en cuanto a las características del empaque y del envase, ya que de esta manera se garantiza su vida útil. *The product should be kept, as far as possible, intact in terms of the characteristics of the container and packaging (sales unit), as this will guarantee its shelf life.* Los productos deben arrumarse en estibas o estantes para evitar contaminación por insectos, así como evitar los arrumes excesivos. *The products must be stowed on pallets or shelves to avoid contamination by insects, as well as to avoid excessive stowage.* Se debe ejercer control sobre la rotación de los productos, el primero que entre debe ser el primero que sale (FIFO), con el objeto de optimizar la vida útil del producto. *Control should be exercised over the rotation of the products, the first that enter should be the first one that comes out (FIFO), in order to optimize the useful life of the product.* Para mantener la buena imagen de la calidad de los productos, se debe recoger en los puntos de venta la mercancía que presenta deterioro, ya sea por mal manejo, envejecimiento normal de la misma o daño prematuro. *In order to maintain the good image of the quality of the products, the merchandise that presents deterioration must be collected at the points of sale, either due to bad handling, normal aging or premature damage.*

NORMAS APLICABLES / *APPLICABLE RULES*	*Reglamento (CE) n.º 1333/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.* *Reglamento (UE) n.º 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.* *Real Decreto 858/1984, de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Circulación y Comercio de Salsas de Mesa.* *Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.*