Colombina CONSERVAS	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO** **TECHNICAL DATA SHEET FOR FINISHED PRODUCT** **12469 GHOST AMAZON SAUCE ARABIC (12BT/1/3.0OZ)**	HACCP/ COMERCIAL **DFT-275** Fecha/Date: **01/09/2020 V1**

NOMBRE DEL PRODUCTO: SALSA PICANTE DE AJI NAGA JOLOKIA / ***PRODUCT NAME:*** *GHOST PEPPER SAUCE*	REGISTRO SANITARIO No. / Sanitary Register Number: **RSA-0007960-2019**



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producto obtenido del fruto del ají Jolokia (Ghost) (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 Jolokia Ghost 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*
Vinagre de caña / *Cane vinegar*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Ají Naga Jolokia / *Ghost pepper Jolokia*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de zanahoria / *Carrot pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de limón / *Lemon Pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Sal / *Salt*	Mineral / *Mineral*	Colombia
Cebolla en polvo / *Onion Powder*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de papaya / *Papaya Pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Ácido cítrico / *Citric acid*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Pulpa de Maracuyá / *Passion fruit Pulp*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Espesante: Goma Xantica / *Thickener: Xanthan gum*	Vegetal/ *Vegetable*	Austria
Ajo en polvo / *Garlic Powder*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Benzoato de sodio / *Sodium benzoate*	Mineral / *Mineral*	Colombia

PROCESO DE ELABORACION / *PRODUCTION PROCESS*

Salsa picante obtenida de la mezcla homogénea de sus ingredientes. */ Hot 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	13.0 – 15.0	Instructivo IL05-F-5 (Método/*Method NTC 4624*).
	Cloruros */ Salt* (%)	3.7 – 5.5	Método/*Method AOAC 971.27. Method II. Potenciometric*
	Acidez */ Acidity* (%)	2.5 – 3.0	Método/*Method* NTC 4623
	pH */pH*	< 3.5	Método/*Method* NTC 4592
	Consistencia / *Consistency* - cm/ 15seg	10.0 - 11.0	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 / *Characteristic to pepper*	
	Sabor / *Flavor*	Característico al ají, picante y agridulce / *Characteristic to pepper, Spicy and sweet and sour*	
	Apariencia / *Appearance*	Salsa fluída con semillas, uniforme en consistencia y color / *Fluid sauce with seeds, uniform in consistency and Color*	
	Pungencia / *Pungency*	Considerada MUY PICANTE / *Considered VERY HOT*	
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / *ALLERGEN DECLARATION*	Manufacturado en una planta donde se procesa LECHE, HUEVO, SOJA, MOSTAZA Y SULFITOS . / *Manufactured in a plant where MILK, EGG, SOY, MUSTARD AND SULPHITES are processed.*		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL FACTS*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
	100 ml	**5 ml***
Valor energético	121 kJ (28 kcal)	6 kJ (1 kcal)
Grasas	0.2 g	0 g
de las cuales saturadas	0 g	0 g
Hidratos de Carbono	5.9 g	0.3 g
de las cuales azúcares	2.1 g	0.1 g
Proteínas	0.8 g	0 g
Sal	6.4 g	0.3 g
*5 ml = una porción. Esta botella contiene 18 porciones.		

VIDA ÚTIL ESPERADA / *EXPECTED SHELF LIFE*	Envase de vidrio / *Glass bottle:* **3.0 Fl Oz. 90 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*
12469	GHOST AMAZON SAUCE ARABIC (12BT/1/3.0OZ)	12	MEDIO ORIENTE

ETIQUETADO / *LABELED*



CODIFICACIÓN / *CODIFICATION*

Codificación ubicada en la tapa del envase y al exterior de la caja. Se recomienda:
/ Code located in the top of the bottle and in exterior side of the box. it is recommended:

FECHA DE PRODUCCION AAAA MM DD / PRODUCTION DATE YYYY MM DD
FECHA DE VENCIMIENTO AAAA MM DD / EXPIRATION DATE YYYY MM DD
LOTE/BATCH XXXXX

AAAA/YYYY: Año de Producción + 2 años */ Production Year + 2 Years*
MM: Mes de Producción */ Production Month*
DD: Día de Producción */ Production Day*
L: *Bache/Lote:* Orden de producción */ Lot: Production order.*

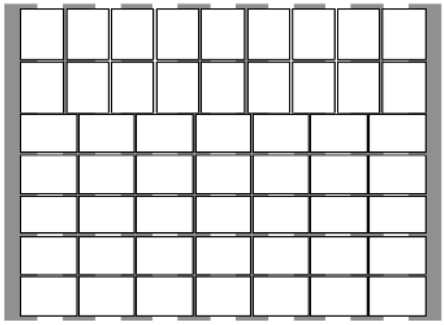
Ejemplo/Example:

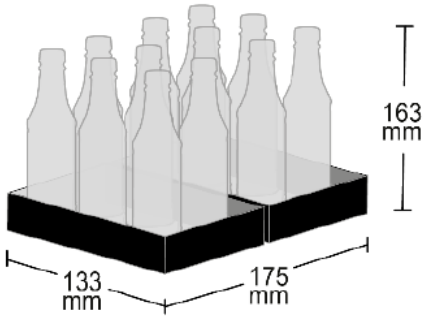
PRO DATE 2015 12 27 - 15061
EXP DATE 2017 12 27

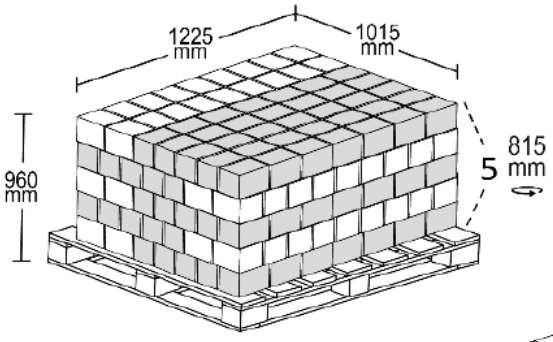
MATERIAL DE EMPAQUE / *PACKING MATERIAL*	**Código / *Code***	**Primario / *Primary***	**Secundario / *Secondary***	**Terciario / *Tertiary***
	12469	Envase/*Botlle* (vidrio/*glass*) 3,0 oz	Funda termoencogible / *Safety seal*	Cartón bandeja / *Cardboard tray* Grapa Nylon / *Nylon staple*
		Tapa negra H10D20 / *Black cover H10D20*	Etq polipropileno adhesivo / *Etq adhesive polypropylene*	Película Stretch C0,6mils Rollo cartón / *cardboard roll* Estiba madera / *wood stowage*
CÓDIGO DE BARRAS / *BAR CODE*	**Código / *Code***	**Descripción / *Description***	**Código de barras / *Barcode***	
	12469	GHOST AMAZON SAUCE ARABIC (12BT/1/3.0OZ)	14272124692	
FABRICANTE Y DISTRIBUIDORES / *MANUFACTURER AND DISTRIBUTOR*	**Código / *Code***	**Descripción / *Description***		
	12469	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		
DISTRIBUCIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / *DISTRIBUTION, STORAGE AND TRANSPORT*				

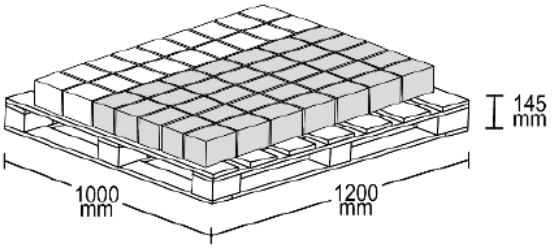
PATRÓN DE ARRUME
/ STOWAGE PATTERN

Dimensiones Estiba (mm):	1200 x 1000 x 145
Dimesiones Caja (mm):	175 x 133 x 163
Número de Cajas por Tendido:	53
Número de Tendidos:	5
Total Cajas por Estiba:	265









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***	Resolución 5109 de 2005 de Colombia para etiquetado general, Resolución 333 de 2011 de Colombia para etiquetado nutricional y otras normas específicas que apliquen para el producto de acuerdo con el país destino. *Colombian Resolution 5109 of 2005 for general labeling, Colombian Resolution 333 of 2011 for nutritional labeling and other specific regulations that apply to the product according to the destination country.*