Colombina CONSERVAS	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO** **TECHNICAL DATA SHEET FOR FINISHED PRODUCT** **14571 HABANE AMAZON SAUCE EU (6BT/1/5. 2FL.OZ)**	HACCP/ COMERCIAL **DFT-154** Fecha/Date: **21/07/2020 V1**

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



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / *PRODUCT DESCRIPTION*

Producto obtenido del fruto del ají Habanero rojo (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 red 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***
Vinagre / *Vinegar*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Ají Habanero rojo */ Red Habanero pepper*	Vegetal / *Vegetable*	Colombia
Sal */ Salt*	Mineral / *Mineral*	Colombia
Espesante: Goma Xantan */ Thickener: Xanthan gum*	Vegetal/ *Vegetable*	Austria

PROCESO DE ELABORACION / *PRODUCTION PROCESS*

Salsa roja picante obtenida de la mezcla homogénea de sus ingredientes. */ Spicy red 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 – 16.0	Instructivo IL05-F-5 (Método/*Method NTC 4624*).
	Cloruros */ Salt* (%)	8.0 – 8.5	Método/*Method AOAC 971.27. Method II. Potenciometric*
	Acidez */ Acidity* (%)	3.4 – 3.6	Método/*Method* NTC 4623
	pH */pH*	3.0 - 3.5	Método/*Method* NTC 4592
	Consistencia / *Consistency* - cm/ 15seg	15.0 - 18.0	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	<10	Instructivo IL05-M-6 (Método/*Method NTC 5034*)

	Descripción *Description*	**Especificación y Tolerancia** *Specifications and Tolerance*	**Metodo de Ensayo** *Testing Method*
CARACTERISTICAS SENSORIALES / *SENSORIAL CHARACTERISTICS*	Color / *Color*	Rojo / *red*	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 / *Characteristic to fresh pepper, spicy*	
	Apariencia / *Appearance*	Salsa fluida, uniforme en consistencia y color / *Fluid sauce, 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, SOYA, MOSTAZA Y BISULFITO DE SODIO. / *Manufactured in a plant where MILK, EGG, SOYA, MUSTARD AND SODIUM BISULPHITE are processed.*		

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / *NUTRITIONAL FACTS*

DV REF - FDA	Nutrient	gr 100	The Percent Daily Value (%DV)	gr 5	The Percent Daily Value (%DV)
2000	Energy(kcal)	16,664	0,83%	0,8	0,04%
78	Total Fat(g)	0,183	0,24%	0,0092	0,01%
20	saturated Fat(g)	0,017	0,09%	0,0009	0,00%
N/A	total trans Fat(g)	0,000	N/A	0,0000	N/A
300	Cholesterol(mg)	0,000	0,00%	0,0000	0,00%
2300	Sodium, Na(mg)	3367,276	146,40%	168,4	7,3%
275	Total Carbohydrate(gr)	3,888	1,41%	0,1944	0,07%
28	Fiber, total dietary(gr)	0,842	3,01%	0,0421	0,15%
N/A	Sugars, total(gr)	2,208	N/A	0,1104	N/A
50	Added Sugars (gr)	0,000	0,00%	0,0000	0,00%
50	Protein(g)	0,779	1,56%	0,0390	0,08%
20	Vitamin D (µg)	0,000	0,00%	0,0000	0,00%
1300	Calcium, Ca(mg)	7,908	0,61%	0,3954	0,03%
18	Iron, Fe(mg)	0,458	2,54%	0,0229	0,13%
4700	Potassium, K(mg)	134,838	2,87%	6,7419	0,14%

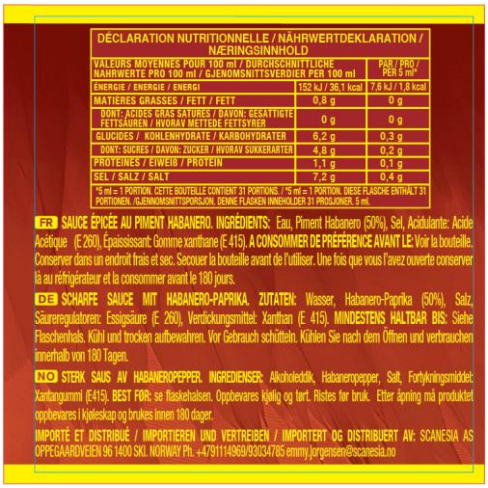
These details have been calculated on the basis of the recipe according to the supplier's data and the literature references(USDA Food Composition Databases) on the raw material used and do not represent values measured from the chemical analysis.

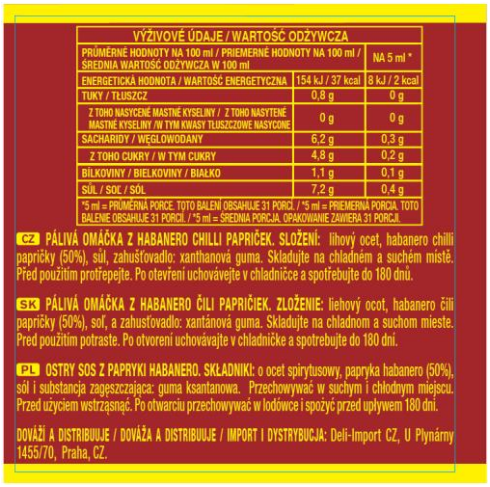
VIDA ÚTIL ESPERADA / *EXPECTED SHELF LIFE*	Envase de vidrio / Glass bottle: **5.2 Fl Oz. 155 ml**	**24 meses / 24 months** Considerando las condiciones adecuadas de almacenamiento / *Considering the proper storage*
USO PREVISTO / *INTENDED USE*	Producto alimenticio para consumo humano / *Human consumption 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***
	14571	HABANE AMAZON SAUCE EU (6BT/1/5.2FL.OZ)	6	EUROPA (VARIOS PAISES)
ETIQUETADO / *LABELED*				

ETIQUETADO
/ LABELED





CODIFICACIÓN
/ CODIFICATION

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 XXXXX

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

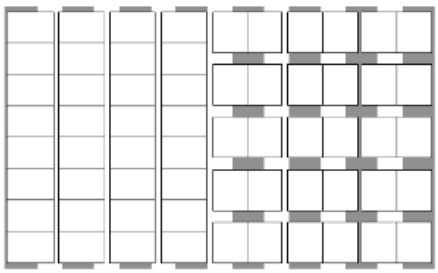
MATERIAL DE EMPAQUE
/ PACKING MATERIAL

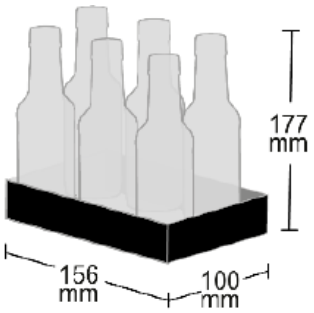
Código / *Code*	**Primario / *Primary***	**Secundario / *Secondary***	**Terciario / *Tertiary***
14571	Envase*/Botlle* (vidrio*/glass*) 5,6 oz	Funda termoencogible / *Safety seal*	Cartón bandeja / *Black cardboard tray*
			Grapa Nylon / *Nylon staple*
	Tapa negra H15D26 / *Black cover H15D26*	Etq polipropileno adhesivo / *Etq adhesive polypropylene*	Película Stretch C0,6mils
			Estiba madera / *wood stowage*

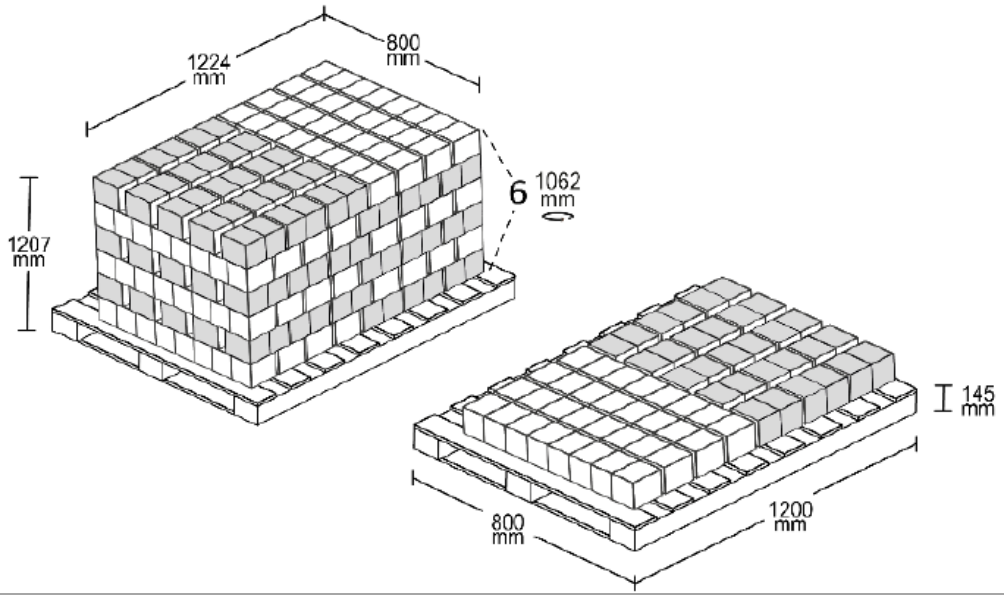
CÓDIGO DE BARRAS / *BAR CODE*	**Código / *Code***	**Descripción / *Description***	**Código de barras / *Barcode***
	14571	HABANE AMAZON SAUCE EU (6BT/1/5.2FL.OZ)	7702097145710
FABRICANTE Y DISTRIBUIDORES / *MANUFACTURER AND DISTRIBUTOR*	**Código / *Code***	**Descripción / *Description***	
	14571	Made 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 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*	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.*