



Salsa de SOYA

Habanero Picante



► Características Biológicas:

Es un producto que sirve para realzar el sabor de los alimentos. El producto es apto para consumo humano y está libre de materias extrañas, sustancias tóxicas y patógenas que pudieran ocasionar trastornos a la salud.

► Características Físicas:

Es de aspecto líquido de color café oscuro de sabor característico a saEs de aspecto líquido de color café oscuro de sabor característico a soya y chiles habaneros.oya.

► Composición Genérica:

Es un producto alimenticio elaborado a base de proteína vegetal hidrolizada, glutamato monosódico, sal común, color caramelo IV y agua. Contiene 0.1% de sorbato de potasio y 0.1 % de Benzoato de sodio como conservador.

► Características Químicas:

Densidad: 1.03-1.05 g/ml.
pH: 4.7 - 5.5



REQUISITOS DEL INSUMO:

► Requisitos Microbiológicos:

Cuenta total (ufc/g): < 200
Coliformes: 0
Hongos y levaduras (ufc/g): < 10



► Requisitos Organolépticos:

Apariencia: Líquido homogéneo que no es translucido.
Sabor: Característico (a soya y habanero picante).
Aroma: Característico (a soya y habanero picante).

► Características del Transporte:

El producto se transporta debidamente emplayado y se envasa en botella PET transparente en las siguientes presentaciones:

- Caja de 24 piezas con 175 ml.

-Se recomienda hacer tarimas con camas de 13 cajas y no estibar más de 12.



► Usos del Insumo en el Proceso

Como aderezo para alimentos salados y agridulces.



► Requisitos de la recepción del insumo:

- Certificado de calidad por cada lote recibido, el cual debe cumplir con los requisitos del insumo establecidos en esta ficha técnica.
- El empaque del producto debe estar sin roturas, seco y libre de suciedad.
- El empaque del producto debe estar sin roturas, seco y libre de suciedad.



► Condiciones del almacenamiento:

- Se recomienda almacenar el producto en un lugar fresco, no húmedo para asegurar la vida útil del insumo.
- Temperatura: ambiente.

► Vida de anaquel:

2 años, según condiciones de almacenaje indicadas

► Somos proveedores aprobados por aseguramiento de calidad por:

Tiendas de Autoservicio. Supermercados. Abarroteras. Tiendas Al Detalle. Restaurantes de comida Oriental.