



# Salsa de SOYA Light



FICHA TÉCNICA



### ► 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 soya.

### ► Composición Genérica:

Es un producto alimenticio elaborado a base de proteína vegetal hidrolizada, glutamato monosódico, con un 48% menos sal común con respecto a la fórmula original, color caramelo IV y agua. Contiene 0.1% de Sorbato de potasio y 0.1% de Benzoato de sodio como conservador.

### ► Características Químicas:

Densidad: 1.097-1.099 g/ml.  
pH: 5.0 - 5.5



### REQUISITOS DEL INSUMO:

#### ► Requisitos Microbiológicos:

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



#### ► Requisitos Organolépticos:

Apariencia: Líquido homogéneo que no es translúcido.  
Sabor: Característico (a soya).  
Aroma: Característico (a soya).

### ► Características del Transporte:

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

- Caja de 24 piezas con 175 ml.
- Caja de 12 piezas con 500 ml.
- Caja de 12 piezas con 1000 ml.



- Se recomienda hacer tarimas con camas de 13 cajas y no estibar más de 12 (en caso de la presentación 175 ml.)
- Se recomienda hacer tarimas con camas de 14 cajas y no estibar más de 8 (en caso de la presentación 500 ml.)
- Se recomienda hacer tarimas con camas de 14 cajas y no estibar más de 5 (en caso de la presentación 1000 ml.)

### ► Usos del Insumo en el Proceso

Como aderezo para alimentos salados o agrídulces para personas que no deben consumir mucha sal.



### ► 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 China.