
	PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN	Código	CM4PP-D01
		Versión	1
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	1 de 3


NOMBRE PRODUCTO	VINAGRE BLANCO DELCASINO																								
DESCRIPCIÓN	Producto natural obtenido del proceso de fermentación del alcohol etílico proveniente de materias primas azucaradas.																								
INGREDIENTES	<i>Agua, ácido acético natural.</i>																								
ADITIVOS	<i>Aditivos: no aplica</i>																								
CARACTERÍSTICAS	<p><u>ORGANOLÉPTICAS:</u> Apariencia: Líquido transparente. Olor: Ácido característico del producto. Color: Incoloro. Sabor: Ácido.</p> <p><u>FÍSICO-QUÍMICO:</u></p> <table> <tr> <td></td> <td>Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Acidez, % (acética)</td> <td>5.0</td> </tr> </table> <p><u>MICROBIOLÓGICOS</u></p> <table> <tr> <td>Recuento de mesófilos / g</td> <td>< 10 UFC/ml</td> </tr> <tr> <td>Recuento de hongos / levaduras /g</td> <td>< 10 UFC/ml</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales / g</td> <td>< 3</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fécales / g</td> <td>< 3</td> </tr> </table>		Mínimo	Acidez, % (acética)	5.0	Recuento de mesófilos / g	< 10 UFC/ml	Recuento de hongos / levaduras /g	< 10 UFC/ml	NMP Coliformes totales / g	< 3	NMP Coliformes fécales / g	< 3												
	Mínimo																								
Acidez, % (acética)	5.0																								
Recuento de mesófilos / g	< 10 UFC/ml																								
Recuento de hongos / levaduras /g	< 10 UFC/ml																								
NMP Coliformes totales / g	< 3																								
NMP Coliformes fécales / g	< 3																								
DATOS NUTICIONALES	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2">Tamaño de la Porción: 1 Cda (15 ml)</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Cantidad por porción</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Calorías : 0</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">Valor Diario*</td> </tr> <tr> <td>Grasa Total 0g</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 0mg</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales 0g</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 0g</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.</td> </tr> </tbody> </table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Tamaño de la Porción: 1 Cda (15 ml)		Cantidad por porción		Calorías : 0			Valor Diario*	Grasa Total 0g	0%	Sodio 0mg	0%	Carbohidratos Totales 0g	0%	Azúcares 0g		Proteína 0g		No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.		*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																									
Tamaño de la Porción: 1 Cda (15 ml)																									
Cantidad por porción																									
Calorías : 0																									
	Valor Diario*																								
Grasa Total 0g	0%																								
Sodio 0mg	0%																								
Carbohidratos Totales 0g	0%																								
Azúcares 0g																									
Proteína 0g																									
No es una fuente significativa de Calorías de la Grasa, Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, Calcio y Hierro.																									
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.																									

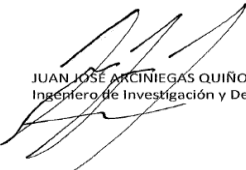
Elaboró: Área de producción	Revisó: Aseguramiento de la calidad	Aprobó: Dirección Administrativa
Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017

	PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN	Código	CM4PP-D01
		Versión	1
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	2 de 3

PRESENTACIÓN Y CONTENIDO NETO	Envase plástico grado alimenticio, tapa plástica cierre hermético de 3800ml., 3000ml., 500ml. Granel por 30 litros previa solicitud
EMBALAJE	Cajas de cartón corrugado por 4, 12 y 24 unidades
ROTULADO	Fecha de Fabricación: FAB: dd/mm/aa Lote: LOTE: días del año/ último dígito del año Fecha de vencimiento: VENCE: dd/mm/aa Peso neto Nombre del producto Datos del fabricante
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Temperatura ambiente, lugar fresco y seco, libre de luz, humedad y calor. Estibar según instrucciones del corrugado
TRANSPORTE	El producto es transportado en cajas de cartón corrugado, debidamente estibado, en vehículo aislado y a temperatura ambiente.
VIDA ÚTIL	2 AÑOS
REGISTRO SANITARIO	RSAD17105200
CONSUMO FINAL O DESTINO	Para comidas rápidas y restaurantes (uso de ensaladas). Para algunas preparaciones culinarias. Ensaladas, vinagretas, marinadas, salsas, aderezos para sazonar carnes, pollo, pescado, vegetales y arroces
CONDICIONES DE ACEPTACIÓN Y/O RECHAZO	Presentación del envase Tapa en perfecto estado Rotulado conforme al producto Vida Útil dentro de rango
LEGISLACIÓN QUE APLICA AL PRODUCTO	Decreto 3075/97, resolución 2674/2013 Resolución 5109 de 2005 requisitos de rotulado. Resolución 775 de 2008
DATOS DEL FABRICANTE	CONSERVAS DELCASINO S.A.S. NIT 830 053 180-6 Av. La Esperanza N° 96-10 Tel 4873222 servicioalcliente@salsasdelcasino.com
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Ing. Rosmery Chirivi S. Asesor Aseguramiento de la Calidad Cel: 310 8151922 Email:ciaoe@hotmail.com

Elaboró: Área de producción	Revisó: Aseguramiento de la calidad	Aprobó: Dirección Administrativa
Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017

	PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN	Código	CM4PP-D01
		Versión	1
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Vigente desde:	06-2009
		Página	3 de 3

FIRMA DE LA PERSONA RESPONSABLE	 <small>JUAN JOSÉ ARCINIEGAS QUIÑONES Ingeniero de Investigación y Desarrollo.</small>
--	--

Elaboró: Área de producción	Revisó: Aseguramiento de la calidad	Aprobó: Dirección Administrativa
Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017	Fecha: Junio 2017