

DESCRIPCION: Es una salsa homogénea obtenida por la concentración de pulpa de ají. La pulpa es obtenida por la desintegración y tamizado de la fracción comestibles de los frutos. Pasteurizado y envasado en condiciones altamente higiénicas para garantizar la calidad del producto.

COMPOSICION: Agua, Vinagre, Ají picante rojo, ajo en polvo, estabilizante y especias.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

RACIONES POR ENVASE	NUTRIENTE		CANTIDAD DE NUTRIENTES POR 100 g.	CANTIDAD DE NUTRIENTES POR RACIÓN	% VALOR DIARIO (RID*)/RACIÓN
Tamaño de la ración: 1 cucharada (5g). Aprox. 30 raciones por empaque de 150cm ³ Aprox. 60 raciones por empaque de 300cm ³ . 0 Kcal.	Carbohidratos totales	(g)	20	1	0
	Grasa total	(g)	0	0	0
	Proteínas	(g)	0	0	0
	Sodio	(mg)	900	45	1,8
	Colesterol	(mg)	0	0	0



(*) Los porcentajes de Recomendación de Ingesta Diaria (RID) están basados en una dieta de 2000 Kcal.

Fuente: Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la Población Venezolana. (INN. Mayo 2000)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:		
	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO	PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
<ul style="list-style-type: none"> Aspectos: Líquido fluido Olor: Intenso Color: Anaranjado. Sabor: Ají, Picante, ácido e intenso. 	° BRIX (20 °C)	7 – 13	COVENIN 924	Aerobios mesófilos (UFC/g.)	<100	COVENIN 902
	% Acidez (Ac. Acético)	1,40 – 2	COVENIN 1151	M. Acidúricos (UFC/g)	<100	COVENIN 902
	Densidad Relativa (g/ml)	1,030 – 1,045	COVENIN 1116	Mohos (UFC/g)	<10	COVENIN 1337
	pH	2,50 – 3,5	COVENIN 1315	Levaduras (UFC/g)	<10	COVENIN 1337

FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES: La salsa picante está elaborada para aplicarse de manera directa picante, es un sabor que no está hecho para todos los comensales. Solo los paladares más atrevidos y resistentes son capaces de soportar el intenso hormigueo que este tipo de condimentos provoca en la boca.

MATERIAL DE EMPAQUE	UNIDAD DE EMPAQUE	INFORMACIÓN LEGAL
Envase de vidrio 150cc con tapa Flip Top y/o Bocon Envase de vidrio 300cc con tapa Flip Top y/o Bocon	24 unidades de vidrio de 150cc por empaque, con bandeja y termoencogible. 12 unidades de vidrio de 300cc por empaque, con bandeja y termoencogible.	Registrado en el MPPS Bajo el N° A-96.481 CPE 150cc: 0110185005 CPE 300cc: 0310188510
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	TIEMPO DE VIDA UTIL	Código de Barra 150cc: 7594003320386 Código de Barra 300cc: 7594003320614
<ul style="list-style-type: none"> - Producto Alimenticio susceptible al mal manejo. - Debe conservarse en un lugar seco y fresco. - Evitar exposición al sol. - El producto se conserva a temperatura ambiente. - Estibar máximo en 6 camadas para 150cc. - Estibar máximo en 6 camadas para 300cc. 	2 AÑOS.	