



FICHA TÉCNICA

Elaborado: Gina Puccio
 Revisión: Mayra Figueroa
 Fecha: 21.01.22

Fabricante:	MOLITALIA S.A
Dirección:	Av. Venezuela 2850, Urb. Elio, Lima 01 - Perú
Razón Social:	Molitalia S.A
Ruc:	20100035121
Nombre del Producto:	POMAROLA SALSA CLASICA 4X6X145 GR.
Registro Sanitario:	M8601414N/NAMLSA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
 La salsa de tomate Pomarola está compuesta por agua, concentrado de tomate, sal, azúcar, cebolla, sorbato de potasio, benzoato de sodio, ácido cítrico, orégano, ajo, pimienta. Los cuales son sometidos a un proceso de mezcla y pasteurización

2. PROCESO DE ELABORACIÓN
 El producto es sometido a proceso de mezcla y pasteurización.

3. LISTADO DE INGREDIENTES
 Ingredientes: agua, concentrado de tomate, sal, azúcar, regulador de acidez (ácido cítrico SIN 330), sustancias conservadoras (benzoato de sodio SIN 211, sorbato de potasio SIN 202), cebolla deshidratada en polvo, orégano deshidratado en polvo, pimienta negra en polvo, ajo deshidratado en polvo.

4. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

4.1 Características Físico - Químicas	°Brix: Min 12 pH: 3.9 - 4.0 Acidez (Exp ac. cítrico anhidro): 0.75-1.05%												
4.2 Características Microbiológicas	<table border="0"> <tr> <td>Mohos (ufc/g) :</td> <td>n = 5, c = 2</td> <td>m = 10²,</td> <td>M = 10³</td> </tr> <tr> <td>Levaduras (ufc/g):</td> <td>n = 5, c = 2</td> <td>m = 10²,</td> <td>M = 10³</td> </tr> <tr> <td>Coliformes (ufc/g) :</td> <td>n = 5, c = 2</td> <td>m = 10²,</td> <td>M = 10³</td> </tr> </table> <p>FUENTE : Resolución Ministerial Nº 591-2008-MINSA</p> <p>n : Número de unidades de muestra a examinar c: Número permitido de unidades de muestra defectuosa. m: Límite máximo aceptable, M: Límite máximo permisible</p>	Mohos (ufc/g) :	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³	Levaduras (ufc/g):	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³	Coliformes (ufc/g) :	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³
Mohos (ufc/g) :	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³										
Levaduras (ufc/g):	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³										
Coliformes (ufc/g) :	n = 5, c = 2	m = 10 ² ,	M = 10 ³										

4.3 Características Sensoriales
 Salsa homogénea y uniforme con posible presencia de partículas < 1.5 mm propias del producto
 Característico a tomate
 Característico a tomate (ligeramente ácido)

5. USO PRESUNTO DEL PRODUCTO/POBLACION OBJETIVO

Esta salsa es utilizada como ingrediente en las diferentes preparaciones culinarias como salsas, guisos y otros
 Apto para el público en general

6. EMPAQUE

6.1 Tipo de Envase
Empaque primario: Lamina Trilaminado de poliéster, aluminio y polietileno, el cual forma un doy pack
Empaque secundario: Bolsa de polipropileno y/o caja de cartón corrugado

6.2 Identificación de Lote
 Ejemplo de formato para rotulado de fecha de vencimiento y lote:
CONSUMIR ANTES DEL: 17 /10 /16 B2 L3 16:21
 Los 2 primeros dígitos indican el día de vencimiento:
 Los 2 siguientes dígitos indican el mes de vencimiento:
 Los 2 siguientes dígitos indican el año de vencimiento:
 B2 Máquina envasadora
 L3 Turno de producción
 16:21 Hora de envasado

6.3 Presentación
 Caja por 4 packs de 6 unidades de 145 g c/u

6.4 Código de Barras EAN 13	6.5 Código de Barras EAN 14
CONCENTRADO DE TOMATE MOLITALIA 4X6X145 GR 7750885020268	17750885020272

7. TRANSPORTE
 Tipo de camión: cerrado

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
 El Concentrado de tomate Molitalia deberá almacenarse en lugares limpios frescos y secos

9. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO
10 meses de vida útil bajo condiciones normales de conservación y almacenamiento