

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 270010485	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 31-01-2022	
		Pág. 1 de 5	

Nombre	<b>Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso</b>			
Código	270010485			
Categoría	SALSAS			
Descripción	Aderezo			
Lista de Ingredientes	<p>Agua, aceite de canola (Propilenglicol (SIN E1520), TBHQ (SIN E319), ácido cítrico (SIN E330) y dimetilpolisiloxano (SIN E900)), almidón modificado, azúcar, sal, huevo deshidratado pasteurizado, diacetato de sodio, goma guar, CMC, goma xanthan, extracto de levadura, ácido benzoico, ácido sórbico, antioxidante EDTA disódico, saborizantes naturales, saborizante artificial, antiaglomerante (SIN E551), sucedáneo de limón (ácido cítrico, citrato de sodio, eritorbato de sodio y ácido ascórbico), Tartrazina y Amarillo ocaso.</p>			
Composición	<b>Ingredientes</b>	<b>Función</b>	<b>Límites máximos (según RSA)</b>	
	Agua	Solvente natural de productos sólido, incide en textura y consistencia.	No aplica	
	Aceite de canola	Permite formar la emulsión necesaria	No aplica	
	Almidón modificado	Otorga consistencia	BPF	
	Azúcar	Ingrediente caracterizante, otorga sabor, textura, acentúa sabores	No aplica	
	Sal	Acentúa sabor, preservante natural.	No aplica	
	Huevo deshidratado pasteurizado	Otorga sabor y ayuda a formar la emulsión	No aplica	
	Diacetato de sodio	Conservante y buffer	BPF	
	Goma guar	espesante	BPF	
	CMC	espesante	BPF	
	Goma xantán	espesante	BPF	
	Extracto de levadura	Refuerza el aroma y aporta sabor	No aplica	
	Ácido benzoico	preservante	1 (g/Kg)	
	Ácido sórbico	preservante	2 (g/Kg)	
	Antioxidante EDTA disódico	Conservante y antioxidante	BPF	
	Saborizantes naturales	Otorga sabor	No aplica	
	Saborizante artificial	Otorga sabor	No aplica	
	Antiaglomerante	Evitar la formación de grumos	BPF	
	Sucedáneo de limón	Otorga sabor a limón	No aplica	
	Tartrazina	Otorga color	BPF	
Amarillo Ocaso	Otorga color	BPF		
Información Nutricional	<b>Porción: 1 cucharada (15 g)</b>			
	<b>Porciones por envase: Aprox. 28</b>			
			<b>100 gr</b>	<b>1 Porción</b>
	Energía	Kcal	327	49
	Proteínas	g	0,1	0,0
	Grasa Total	g	33,6	5,0
	Grasa Saturada	g	3,4	0,5
	Grasa monoinsaturada	g	21,8	3,3
	Grasa poliinsaturada	g	8,4	1,3
	Ácidos grasos trans	g	0,0	0,0
Colesterol	mg	15,6	2,3	

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 270010485	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 31-01-2022	
Pág. 2 de 5			

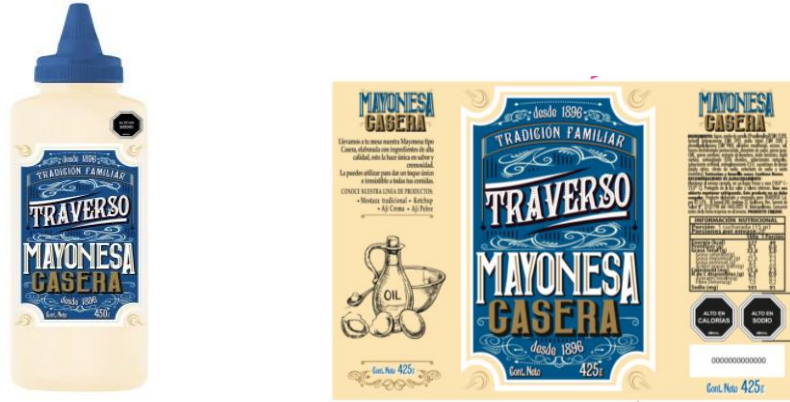
	<table border="1"> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles</td> <td>g</td> <td>6,3</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales</td> <td>g</td> <td>0,9</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietaria</td> <td>g</td> <td>1,0</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>mg</td> <td>604</td> <td>91</td> </tr> </table>	Hidratos de carbono disponibles	g	6,3	0,9	Azúcares Totales	g	0,9	0,1	Fibra Dietaria	g	1,0	0,2	Sodio	mg	604	91																		
Hidratos de carbono disponibles	g	6,3	0,9																																
Azúcares Totales	g	0,9	0,1																																
Fibra Dietaria	g	1,0	0,2																																
Sodio	mg	604	91																																
Tratamiento y Procesado	Recepción de Materia Prima, Material de envase, embalaje y aditivos; Almacenamiento de (MP, MMEE y aditivos); dosificación de aditivos; Preparación de la mezcla; Descarga en estanque mezclador; Envasado; Rotulado e inducción de sellos; Etiquetado: Embalaje; Palletizado; Almacenamiento Producto Terminado; Despacho.																																		
Alérgenos	Libre de gluten. Contiene huevo. Elaborado en líneas que también procesan productos con soya.																																		
Parámetros Físico químicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Rango</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido Neto (ml)</td> <td>≥425</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>3,85 – 4,44</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Rango	Contenido Neto (ml)	≥425	pH	3,85 – 4,44																												
Parámetro	Rango																																		
Contenido Neto (ml)	≥425																																		
pH	3,85 – 4,44																																		
Parámetros Sensoriales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Descripción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Cremosa</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Amarillo crema (leve)</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>Huevo con notas a limón y mostaza</td> </tr> <tr> <td>Sabor</td> <td>Característico, con notas a limón y mostaza</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Cremosa</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Descripción	Apariencia	Cremosa	Color	Amarillo crema (leve)	Aroma	Huevo con notas a limón y mostaza	Sabor	Característico, con notas a limón y mostaza	Textura	Cremosa																						
Parámetros	Descripción																																		
Apariencia	Cremosa																																		
Color	Amarillo crema (leve)																																		
Aroma	Huevo con notas a limón y mostaza																																		
Sabor	Característico, con notas a limón y mostaza																																		
Textura	Cremosa																																		
Parámetros Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Plan de Muestreo</th> <th colspan="4">Límite por gramo</th> </tr> <tr> <th>Categoría</th> <th>Clases</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento aerobios mesófilos</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>5x10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>Salmonella en 25 g</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo				Categoría	Clases	n	c	m	M	Recuento aerobios mesófilos	3	3	5	1	5x10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	Staphylococcus aureus	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>	Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-
Parámetro	Plan de Muestreo		Límite por gramo																																
	Categoría	Clases	n	c	m	M																													
Recuento aerobios mesófilos	3	3	5	1	5x10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																													
Staphylococcus aureus	6	3	5	1	10	10 <sup>2</sup>																													
Salmonella en 25 g	10	2	5	0	0	-																													
Insumos utilizados	<p>Códigos de insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquila Mayonesa Casera Vintage Traverso: 1047020501</li> <li>• Envase Vintage 425 ml amarillo perlado: 8201010009</li> <li>• Tapa Vintage azul Traverso: 8801010106</li> <li>• Caja 10X450 Vintage Traverso: 8103020113</li> <li>• Et. DUN 100X80 mm Trazabilidad: 8399010001</li> <li>• Etiqueta adhesiva Mayonesa Casera Vintage Traverso 425: 8302090101</li> </ul>																																		
Material de envase	PET pigmentado amarillo perlado																																		



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS  
PRODUCTO TERMINADO  
Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso

REGISTRO	
RG-HACCP-65	
Versión: 05	
Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
Código Producto: 270010485	
N° Revisión FT: 0	
Fecha de revisión FT: 31-01-2022	
Pág. 3 de 5	

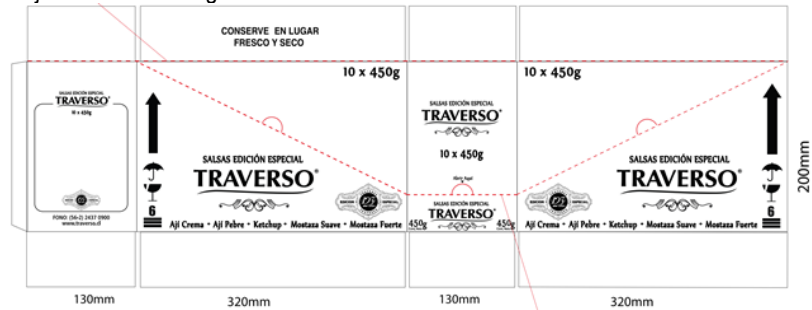
Envase primario



(Foto referencial)

Embalaje

Caja de cartón corrugado.



(Foto referencial)

Palletizado

Cajas por pallet: 100  
Base: 20  
Altura: 5  
Add: 0  
Tipo de pallet: Chep  
Todos los pallet deben quedar envueltos en stretch film.

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 270010485	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 31-01-2022	
Pág. 4 de 5			



Codificación e identificación del producto	<u>Fecha Vencimiento y Lote deben ser legibles y no cubrir textos legales impresos.</u>				
	Código EAN 13	Formatos de Entrega			
	7802337500108	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Unidades por caja</td> <td style="text-align: center;">Código DUN 14</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">17802337500105</td> </tr> </table>	Unidades por caja	Código DUN 14	10
Unidades por caja	Código DUN 14				
10	17802337500105				
Fotos referenciales (envase /embalaje)					



Vida útil	En condiciones de almacenamiento es de 9 meses.
Condiciones de Envasado	A temperatura ambiente. En envases PET (envases + con tapas polietileno).
Condiciones de Almacenaje y Transporte	Mantener el envase cerrado, en un lugar fresco y seco (18,0°C – 25,0 C°). Protegido de la luz solar y olores intensos. Una vez abierto mantener refrigerado. Este producto no se debe congelar Transporte en cajas de cartón palletizadas en camión cerrado y mantenido a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.
Defecto No Aceptados	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desviación en el cumplimiento de los parámetros físico químicos y sensoriales descritos en la presente ficha.</li> <li>- Presencia de sustancias extrañas ajenas al producto.</li> <li>- Mal sellado o filtración.</li> <li>- Impresión de envase y embalaje fuera de V°B°.</li> <li>- Sin fecha de vencimiento y/o lote en envase y embalaje.</li> <li>- Fecha de vencimiento y/o lote ilegible en envase y embalaje.</li> <li>- Envase y embalaje manchado con producto.</li> <li>- Envases y embalajes dañados, sucios y/o con polvo.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><u>Ver algunos defectos específicos para cada producto con Control de Calidad.</u></p>

	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b> <b>PRODUCTO TERMINADO</b> <b>Mayonesa Casera Vintage 10X425 Traverso</b>	REGISTRO	
		RG-HACCP-65	
		Versión: 05	
		Fecha de emisión: 01-06-2010	Fecha de revisión: 28-08-2019
		Código Producto: 270010485	
		N° Revisión FT: 0	
		Fecha de revisión FT: 31-01-2022	
Pág. 5 de 5			

Datos Logísticos	Medidas del producto	
	Alto (cm)	19,6
	Ancho (cm)	6,2
	Fondo (cm)	6,2
	Peso neto unitario (g)	425
	Peso bruto unitario (g)	463
	Medidas de la caja	
	Alto (cm)	20,5
	Ancho (cm)	14
	Largo (cm)	32,5
	Peso neto por caja (Kg)	4,25
	Peso bruto por caja (Kg)	4,8
Población Vulnerable	Población susceptible a alérgenos declarados en etiquetas.	
Instrucciones de Uso	Utilizar directamente en comidas. Agitar antes de usar.	
Uso Previsto	Ideal para acompañar sándwiches, ensaladas y comida rápida.	

#### CONTROL DE APROBACIONES REVISIONES

N° Revisión	Fecha de Revisión	Cambios realizados	Realizado por	Aprobado por
00	31-01-2022	Creación de documento	JCC	JCC

#### CONTROL DE MODIFICACIONES

Versión	Fecha revisión	Cambios realizados	Responsable
01	01-06-2010	Creación del documento	JAC
02	S/I	Sin información	JAC
03	03-06-2013	Inclusión de ítems: 6. Pila / 8. Alérgenos	JAC
04	06-03-2017	Inclusión de ítems: 12.4. Datos Logísticos / 14. Control de aprobaciones revisiones / 15. Control de Modificaciones.	CSG
05	02-05-2019	Se modifica estructura del documento, se incorporan defectos no aceptados, palletizado, se elimina el uso de pilas nutricionales y de modifica información microbiológica en base al RSA DS 977.	CSG
06	28-08-2019	Se incluyen requerimientos de Descripción de productos (uso previsto, población vulnerable, composición, entre otros).	CSG