



FICHA TÉCNICA FRIJOL ANTIOQUEÑO CON TOCINO

1	Denominacion legal del producto	FRÍJOLES ANTIOQUEÑOS CON TOCINO
2	Datos del fafricante	Un Solo Proveedor S.A Nit: 811.032.854-2 Carrera 45 A No. 67 B - 51 Itagüí, Antioquia Tel: 3773305
3	Registro Sanitario No.	RSAA10I18508
4	Material de envase y presentaciones comerciales	Hoja lata por 320g, 580g
5	Listado de ingredientes	Frijol, agua, tocino de cerdo, zanahoria, pasta de tomate (concentrado de tomate, harina de mostaza, azucar), aceite vegetal (palma), sal, caldo de gallina, acentuador de sabor (glutamato monósdico), especias naturales. *Contiene mostaza. Producto elaborado en una planta donde se utilizan materias primas con trigo (gluten), soya, leche (lactosa), tartrazina y sulfitos.
6	Características sensoriales	Aparariencia: GRANOS ENTEROS EN LIQUIDO ESPESO Olor: Caracteristico del producto Sabor: Caracteristico del producto Textura: granos suaves Color: CAFÉ
7	Proceso de elaboración	1. Pesaje de materia prima 2. Hidratacion de materia prima 3. Coccion de materia prima 4. Envasado 5. Llenado de salmuera 6. Sellado de tapa 7. Esterilización 8. Rotulado 9. Empaque
8	Embalaje	Empaque primario: Holalata Embalaje: Caja de carton corrugado
9	Usos e Instrucciones	Producto listo para su consumo como acompañante para cualquier tipo de comida
10	Condiciones de Conservación	Conservese en un lugar limpio, seco,fresco y alejado de los rayos directos del sol o cualquier fuente de calor, depues de abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible.
11	Vida útil	Este producto tiene una vida util de dos años luego de su fecha de elaboración
12	Identificación de Fecha de vencimiento	Día/Mes/Año