



FICHA TÉCNICA FRIJOL ANTIOQUEÑO CON TOCINO

| | | |
|----|---|--|
| 1 | Denominación legal del producto | FRÍJOLES ANTIOQUEÑOS CON TOCINO |
| 2 | Datos del fabricante | 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, azúcar), aceite vegetal (palma), sal, caldo de gallina, acentuador de sabor (glutamato monódico), 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 | Apariencia: GRANOS ENTEROS EN LIQUIDO ESPESO Olor: Característico del producto Sabor: Característico del producto Textura: granos suaves Color: CAFÉ |
| 7 | Proceso de elaboración | 1. Pesaje de materia prima 2. Hidratación de materia prima 3. Coccción 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 cartón corrugado |
| 9 | Usos e Instrucciones | Producto listo para su consumo como acompañante para cualquier tipo de comida |
| 10 | Condiciones de Conservación | Conservarse en un lugar limpio, seco, fresco y alejado de los rayos directos del sol o cualquier fuente de calor, después de abierto el empaque consumase en el menor tiempo posible. |
| 11 | Vida útil | Este producto tiene una vida útil de dos años luego de su fecha de elaboración |
| 12 | Identificación de Fecha de vencimiento | Día/Mes/Año |