



Nombre del Producto: Salsa Bolognese

Categoría: Salsas y Aderezos

Código Interno: SA-002

Marca: Alimentos del Sur

Presentaciones: Frasco de vidrio 500 gr / Doypack 250 gr

Características físico-químicas

pH	4,3 ± 0,2
Sólidos solubles	(°Brix): 10–12
Acidez total	0,5–0,8 %
Proteína	≥ 3,0 g/100 g

Características microbiológicas

- Ausencia de Salmonella spp. / 25 g.
- Recuento total aerobios mesófilos: < 10² UFC/g.

Puntos Críticos de Control (PCC):

- Temperatura interna de cocción.
- Control de pH (< 4,5).
- Temperatura de pasteurización.

Vida útil: 12 meses (producto sellado, sin abrir)

Condiciones de almacenamiento: Temperatura ambiente (15–25°C).

Trazabilidad: Código de lote y fecha de producción en envase.

Descripción:

Salsa a base de tomate, carne molida y condimentos naturales, elaborada bajo control térmico, lista para calentar y servir. No contiene colorantes artificiales ni preservantes añadidos.

Ingredientes:

- | | | |
|-----------------------------|------------------|-------------------------|
| - Tomate triturado | - Aceite vegetal | - Condimentos naturales |
| - Carne bovina molida (15%) | - Sal | (ajo, orégano, laurel, |
| - Cebolla | - Azúcar | pimienta). |
| - Zanahoria | | |

Proceso de elaboración



Normas aplicables: NCh 2861:2011 – ISO 22000:2018 – CODEX CAC/RCP 1-1969.