



Producto: Aderezo Ranch
Categoría: Aderezos y Salsas

1. Fórmula cualitativa:

Agua, aceite de soja, huevo, sal, azúcar, almidón modificado y goma xanthan como espesantes, glutamato monosódico como acentuador del sabor, especias deshidratadas (menor al 2%), vinagre, ácido fosfórico y ácido cítrico como agentes acidulantes, benzoato de sodio y sorbato de potasio como preservantes, dióxido de titanio, EDTA como antioxidante, sabor artificial lácteo.

2. **Descripción del producto:** Es aderezo para sándwich, con el sabor típico del aderezo Ranch. Posee una coloración blanca con partículas verdes. La textura es suave y uniforme.

3. Especificaciones:

3.1 Físico-químicas

Parámetro	Rango establecido	Método
% Humedad	N/A	Termogravimétrico
% Sal	N/A	Método Mohr
pH	3.00 - 3.40	Potenciometría
°Brix	N/A	Refractometría
Consistencia (cm/30s)	5.0 - 7.0	Bostwick
% Acidez	N/A	Titulación

*Nota: Las especificaciones se encuentran en evaluación y serán confirmadas luego de 05 producciones.

**Los análisis descritos son verificados en cada producción y son criterio de liberación de lote.

3.2. Microbiológicos

Parámetro	Límite máximo permitido	Método	Frecuencia
<i>Salmonella ssp</i>	25 g Ausente	AOAC 2016.01; BAM C5	N/A
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ² UFC/g Máximo	AOAC 2003.07	N/A

*Los parámetros microbiológicos indicados corresponden a los establecidos en el RTCA aplicable y se verifican únicamente en la primera producción del producto con fines de validación y control interno.

**No constituyen criterios rutinarios de liberación de lote.

3.3. Sensoriales

Parámetro	Características
Apariencia	Viscosa con partículas verdes en suspensión
Color	Blanco
Olor	Característico rancho
Sabor	Lácteo, característico rancho.

4. Aplicación sugerida: Utilizar según formulación del cliente. Agitar homogéneamente el producto antes de aplicar.

5. Empaque:

3002100: Bolsas con 1kg de producto, caja con 10 unidades.

3002107: Sobres de 8g caja con 700 unidades.

Etiqueta: Cada caja debe estar identificada con una etiqueta que suministre la siguiente información de forma clara y legible

6. Almacenamiento: Guardar en un lugar fresco, limpio y seco. El producto debe estar protegido todo el tiempo de cualquier tipo de contaminación. Debe implementarse un control de inventario PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). El producto debe distribuirse a temperatura ambiente, en contenedores cerrados limpios que brinden protección adecuada contra cualquier tipo de contaminación.

7. Vida útil: 5 meses (envase sellado); una vez abierto debe almacenarse en refrigeración (33-40°F) con una vida útil de 7 días

8. Declaración de alérgenos: Contiene Huevo, derivado de lácteo.