

BASE ARROZ LECHE S.SELLO.AZ X 1kg (D)

100107AA

Características

Ingredientes

Leche entera en polvo, edulcorante artificial (sorbitol 420i), maltodextrina, uvas pasas, fécula de maíz, sabor artificial (crema de leche, arequipe, canela), sal, acentuadores de sabor (sucralosa 955, acesulfame K 950).

Recomendación de rotulado: Leche entera en polvo, edulcorante artificial (sorbitol), maltodextrina, uvas pasas, fécula de maíz, sabor artificial (crema de leche, arequipe, canela), sal, acentuadores de sabor (sucralosa, acesulfame K).

Nota: sin colorantes, sin conservantes.

Alérgenos

Contiene derivados lácteos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, maní, soya, leche y sulfito.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Mezcla de partículas de diferente tamaño	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco - Crema (tiende a oscurecer en el tiempo)	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Lácteo - Canela	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce - Lácteo - Canela	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
ACESULFAME (DMU = 350ppm)	%	Máximo 0,04	NO DISPONIBLE
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 10,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
SUCRALOSA (DMU = 400ppm)	%	Máximo 0,07	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 8,67	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	Máximo 5,87	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,30	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de <i>Salmonella</i>	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento <i>Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	< 100	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de <i>E.coli</i>	U.F.C./g	< 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 500	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 10000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	U.F.C./g	< 100	M-Q-007 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.8)

Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PÉRDIDAS POR SECADO.
- SABOR.

Vida útil

Se debe consumir antes de 6 meses

** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo (Uso previsto)

Dosis recomendada	Llevar al fuego 1,1 litros de agua con 125 gramos de arroz (1/4 lb) y cocinar hasta que el grano empiece a hidratarse y se torne blanco, en este momento adicione 235 g de la base diluida en 1,1 litros de leche entera, continúe mezclando, deje hervir y siga revolviendo hasta que espese. Rinde para 10 –12 porciones.
Forma de aplicación	Con los ingredientes ablandadores.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas.

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque 1,0 kg en bolsa de PET/PE-EVOH, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).

Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente

Disposición de material de empaque y embalaje La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.
La caja de cartón se recomienda reutilizar.

Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

Requisitos legales aplicables

No tiene normatividad asociada

Documento elaborado por:	CTR	Referencia:	8841-02	Versión:	8
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2023-03-01		