

PREM BATIDO ALMENDRA Y QUINUA X 1kg(D)

100209AA

Características

Ingredientes

Harina de arroz, harina de almendras, harina de quinua, edulcorante artificial (sorbitol 420i), almidón de yuca, maltodextrina, leche en polvo descremada, leudantes (bicarbonato de sodio 500i, fosfato monocalcico 341i, pirofosfato de sodio 543), conservante (ácido sórbico 200), sabor artificial (vainilla), estabilizantes (goma celulosa 466, goma xantana 415), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos 471), sal, acentuador de sabor (sucralosa 955).

Nota: Sin gluten adicionado.

Alérgenos

Contiene derivado lácteo y nueces de árbol. 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	Crema	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico a cereales	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce - Cereales	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
ÁCIDO SÓRBICO (DMU= 3000 ppm)	%	0,600	NO DISPONIBLE
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 15,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
SUCRALOSA (DMU= 600 ppm)	%	0,048	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
NMP de Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
NMP de Coliformes totales	N.M.P./g	< 100	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
Recuento Bacillus Cereus	U.F.C./g	Máximo 1000	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14

<i>Recuento de mohos y levaduras</i>	U.F.C./g	Máximo 3000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
<i>Recuento microorganismos aerobios mesófilos</i>	U.F.C./g	Máximo 200000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
<i>Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positiva</i>	U.F.C./g	< 100	M-Q-007 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.8)

Características de evaluación

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

Vida útil

Se debe consumir antes de 9 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	A 100% de premezcla adicionar 80% de huevo, 40% de mantequilla o margarina derretida, 35% de agua y esencia de vainilla 1%.
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 polipropileno biorientado/ Foil de Aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se emban 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. El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no 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, 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

R 4125/1991. R 333/2011. R 11488/1984.

Documento elaborado por:	CTR	Referencia:	R16127	Versión:	6
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2020-07-21		

www.tecnas.com.co
servicioalcliente@tecnas.com.co
Itagüí - Colombia

TECNAS S.A. BIC.
Cra 50G No. 12 sur - 29
Teléfono: (57)(604) 2854290

CÓDIGO: F-D-017
VERSIÓN:3
FECHA: 15/MAY2024

Impreso en: 2024/07/29 03:05 PM