

SWEETENER STEVIA X 1kg (D)

100210AA

## Características

### Ingredientes

Edulcorante artificial (sorbitol 420i), maltodextrina, espesante (almidón modificado de maíz 1442), estabilizante (polidextrosa 1200), edulcorante natural (stevia)

### Alérgenos

No contiene alérgenos. 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	MQ-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Crema	MQ-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	MQ-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce	MQ-14 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 5,00	MQ-19 BASADO EN NTC 529

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
CALORIAS	Kcal/g	2,5	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 Salmonella	spp/25g	Ausente	MQ-09 BASADO EN NTC 4574
NMP de Coliformes fecales	N.M.P./g	< 3,0	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 20	MQ-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 100	MQ-03 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

---

### Características de evaluación

---

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- 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	Contiene los sólidos del azúcar y se recomienda dosificar entre un 90-100% con respecto a la cantidad de azúcar a reemplazar.
Forma de aplicación	Con los ingredientes secos como reemplazante de azúcar apropiado para elaboración de todo tipo de productos de panadería sin azúcar.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos. Población en general: este producto es apto para diabéticos.
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

---

1,0 kg en bolsa de polipropileno biorientado/ Foil de Aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se embalan varias unidades en saco de polietileno.

Presentación comercial y material de empaque

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 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 333/2011. R 11488/1984.

<b>Documento elaborado por:</b>	JDL	<b>Referencia:</b>	R15705	<b>Versión:</b>	3
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo		<b>Fecha de aprobación:</b>	2020-05-11	

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: 2024/08/05 08:17 AM