

RELLENO MORA SWEET X 1kg

10081

Características

Ingredientes

Agua, pulpa de fruta (mora), edulcorantes (sorbitol 420i, sucralosa 955, acesulfame K 950), espesantes (almidón modificado de maíz 1422, polidextrosa 1200, goma xantana 415), reguladores de acidez (ácido cítrico 330, citrato de sodio 331), gelificante (pectina 440), inulina, sabor artificial (mora), conservantes (sorbato de potasio 202, benzoato de sodio 211), extracto de romero, colorantes artificiales (amaranto 123, rojo N°40 129), secuestrante (EDTA 386).

Nota: no contiene alérgenos en su formulación, sin gluten añadido.

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Mezcla espesa con trocitos de mora en suspensión	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Rojizo (Puede cambiar en el tiempo)	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Dulce- característico	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce- mora	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
ACESULFAME K (DMU = 1000ppm)	ppm	Máximo 320	NO DISPONIBLE
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 0,5	NO DISPONIBLE
COLOR ROJO N°2 (DMU=300 ppm)	ppm	Máximo 131	NO DISPONIBLE
EDTA (DMU=75 ppm)	ppm	Máximo 70	NO DISPONIBLE
MEZCLA SORBATO Y BENZOATO (DMU=1250 ppm)	ppm	Máximo 1200	NO DISPONIBLE
pH (DIRECTO)	N/A	3,05- 3,55	M-Q-015 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
GRASA SATURADA	%	0	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,08	NO DISPONIBLE

SUCRALOSA (DMU=450 ppm) ppm Máximo 320 NO DISPONIBLE

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

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
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 10	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- pH (DIRECTO).
- 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	Al gusto.
Forma de aplicación	Relleno de tortas, postres y productos de panadería (rollos, brazos de reina, donuts, entre otros). Base en la decoración externa de tortas, moros y ponqués; en este caso, puede hacerse la aplicación a través de una manga pastelera o con espátula. Aplicación directa en una gran variedad de helados.
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 PET / Flexible (PA - PE) con válvula, luego se emban varias unidades en caja de cartón. 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 pérdida de aromas y la contaminación microbiana y consumirse en el menor tiempo posible y conservarlo refrigerado entre 0°C a 4°C. 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 4126/1991. R 10593/1985.

Documento elaborado por:	JAT	Referencia:	9284-01	Versión:	7
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:		2022-12-05	

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: 2024/08/12 04:35 PM