

FRESH & SOFT CL X 1Kg (D)

1038AA

## Características

### Ingredientes

Enzimas bacterianas y/o fúngicas en harina de arroz como excipiente.  
Recomendación de rotulado: Las enzimas, cuya función es de catalizar reacciones y luego son degradadas durante los procesos de elaboración, son catalogadas como coadyuvantes de fabricación y por tal razón están exentas de declaración en etiquetado de producto final, según la resolución 5109/2005.

### Alérgenos

Contiene gluten. 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 homogénea de partículas	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco - crema	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Característico	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PERDIDAS POR SECADO	%	Máximo 12,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de Salmonella	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
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	< 3,0	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
Recuento de Bacillus cereus	U.F.C./g	< 100	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de E.Coli	U.F.C./g	< 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 5000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

Recuento de mohos y levaduras U.F.C./g Máximo 50

M-Q-004 BASADO EN INVIMA  
(TÉCNICA No.7)

Recuento de *Staphylococcus aureus*  
*coagulasa positiva* U.F.C./g < 100

M-Q-007 BASADO EN INVIMA  
(TÉCNICA No.8)

### Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PERDIDAS 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	Dosificar entre 0,8% y 1,0% con respecto a la harina. Mejorador recomendado para panes tipo pullman y panecillos tipo perro o hamburguesa.
Forma de aplicación	Mezclar con los ingredientes secos de la fórmula.
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/FOIL/PEBD, 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 orgánico 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 ambientes secos, con buena ventilación y a temperatura ambiente. 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

No tiene normatividad asociada.

<b>Documento elaborado por:</b>	CTR	<b>Referencia:</b>	R16853-01	<b>Versión:</b>	1
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo	<b>Fecha de aprobación:</b>		2021-01-04	

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 02:48 PM