

NATIVANOX<sup>®</sup> FRUTOS AMARILLOS X 1kg

258AA

## Características

### Ingredientes

DESCRIPCIÓN: Tecnas como empresa Innovadora ha desarrollado la línea de productos NATIVANOX<sup>®</sup>, obtenida por medio de una tecnología de extracción limpia (exenta de solventes) y un proceso de microencapsulación, que han permitido obtener y estabilizar los principios activos con capacidad antioxidante propios de frutos nativos colombianos; estos productos, son diseñados con base en una mezcla balanceada de diferentes frutos con el fin de ofrecer una alternativa única de diversos componentes antioxidantes, que pueden incluir carotenoides y polifenoles como flavonoides, antocianinas y taninos, entre otros.

INGREDIENTES: Frutos (maracuyá, mango y uchuva) y estabilizante natural\* (goma arábica). \*Actúa como agente encapsulante.

### 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 en polvo	EO-CC-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Crema a amarillo (puede cambiar en el tiempo)	EO-CC-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico frutal	EO-CC-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Levemente ácido, frutal	EO-CC-14 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
CONCENTRACIÓN DE FRUTOS AMARILLOS	%	Mínimo 83	POR FORMULACIÓN
ORAC HIDROFILICO	µmol Trolox/100 g Nativanox	Mínimo 40000	MR-01 BASADO EN AOAC 2012.23
PERDIDAS POR SECADO	%	Máximo 6,0	EO-CC-19 BASADO EN NTC 529

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Parámetros Microbiológicos

<b>Característica</b>	<b>Unidad</b>	<b>Especificación</b>	<b>Método</b>
<i>Coliformes Fecales</i>	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05 BASADO EN NTC 4516
<i>Coliformes Totales</i>	N.M.P./g	< 3,0	EO-CC-05 BASADO EN NTC 4516
<i>Recuento Bacillus Cereus</i>	U.F.C./g	< 100	EO-CC-06 BASADO EN BAM CAP.14
<i>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductoras</i>	U.F.C./g	< 10	EO-CC-08 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)
<i>Recuento de Mohos y Levaduras</i>	U.F.C./g	< 10	EO-CC-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
<i>Recuento Microorganismos Aerobios Mesófilos</i>	U.F.C./g	< 10	EO-CC-03 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

#### **Características de evaluación**

- ASPECTO.
- CONCENTRACIÓN DE FRUTOS AMARILLOS.
- ORAC HIDROFILICO.
- OLOR.
- 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	Se sugiere adicionar 1 g por porción de alimento para aporte de 400 ORAC por porción. Importante: se recomienda validar esta dosis en el producto de interés. Según recomendación de la OMS, se debe consumir 3300-5000 ORAC/día. Esta dosis garantiza un aporte de mínimo el 10%
Forma de aplicación	Para incorporar directamente como parte de los ingredientes de la formulación.
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 BOPP/FOIL/PEBD de 70 µm, luego se embalan varias unidades en caja de cartón. Puede empacarse por 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. La caja de cartón se recomienda reutilizar.

### Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

Debe almacenarse en lugar fresco, 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, 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.

<b>Documento elaborado por:</b>	KH	<b>Referencia:</b>	R13779	<b>Versión:</b>	8
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo	<b>Fecha de aprobación:</b>	2018-09-14		

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 04:31 PM