

## Información técnica de proyecto en desarrollo

SABOR IN BLUEBERRIES

R17518-03

### Características

#### Ingredientes

Mezcla de compuestos aromatizantes vehiculizados en propilenglicol (1520) y agua.  
Aditivos alimentarios que no cumplen una función tecnológica en el alimento donde este insumo es utilizado: colorantes (color caramelo 150c).  
Recomendación de rotulado: Sabor idéntico al natural (Arándanos).

#### Alérgenos

No contiene alérgenos.

#### Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
Aspecto	Líquido.	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
Color aparente	Café (Puede variar entre lotes).	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Característico a arándanos.	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Característico a arándanos.	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

#### Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Densidad (25 °C)	g/mL	1,023 - 1,053	M-Q-022 BASADO EN NTC 66
Índice de refracción (25 °C)	N/A	1,4112 - 1,4412	M-Q-026 BASADO EN NTC 440

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

#### Composición nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Sodio	%	0,00	NO DISPONIBLE
Azúcares añadidos	%	0,83	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	0,00	NO DISPONIBLE

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

#### Características de evaluación

- Aspecto.
- Densidad (25 °C).
- Índice de refracción (25 °C).
- Olor.

## Vida útil

Se debe consumir antes de 24 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 partir de 0,5 g/kg
Forma de aplicación	Adicionar directamente sobre el producto y mezclar hasta homogenizar.
Consumidores potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel.

## Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	4,0 kg en envase de polietileno de alta densidad (PEAD), luego se embalan 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	El envase por su contenido 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. 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 al producto

R 10593/1985.

Documento elaborado por:	SZG	Versión:	2
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2024-08-13