

MIX ARROZ X 1kg (D)

100208AA

Características

Ingredientes

Harina de arroz, almidones (yuca, papa), fécula de maíz, psyllium, leudantes (bicarbonato de sodio 500i, pirofosfato ácido de sodio 450i, fosfato monocálcico 341i), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos 471, CMC 466, goma xantana 415), acentuador de sabor (cloruro de potasio 508), sal, aroma natural (salado).

Recomendación de rotulado: Harina de arroz, almidones (yuca, papa), fécula de maíz, psyllium, leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, CMC, goma xantana), acentuador de sabor (cloruro de potasio), sal, aroma natural (salado).

Nota: Sin colorantes, sin conservantes, sin gluten adicionado, apto para veganos, plant based.

Alérgenos

Contiene sulfito. 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	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Crema	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico a cereales	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Característico a cereales	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
FOSFATO MONOCÁLCICO (DMU=9300ppm)	%	Máximo 0,9	NO DISPONIBLE
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 14,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO (DMU=9300ppm)	%	Máximo 0,9	NO DISPONIBLE
SULFITO *Contenido en la fécula de maíz	ppm	Máximo 17,2	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 0,00	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	Máximo 1,22	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,67	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 <i>Salmonella</i>	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	Máximo 500	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
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 500	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

Características de evaluación

- ASPECTO.
- 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

En porcentaje panadero para elaboración de mogollas: Premezcla 100%. Agua 88%. Margarina - Mantequilla 12%. Levadura instantánea 2,4%. Azúcar (fuente de dulce) 5 - 8%. En porcentaje panadero para elaboración de pan molde: Premezcla 100%. Agua (97% - 100%). Margarina - Mantequilla 12%. Levadura instantánea 2,4%. Azúcar (fuente de dulce) 8%. Sal 0,2%. En gramos para elaboración de batidos/tortas: Premezcla 600g. Margarina - Mantequilla 500g. Huevos 600g. Azúcar (fuente de dulce) 400g. Mejorador tortas Tecnas 10g. En gramos para elaboración de galletas: Premezcla 400g. Margarina - Mantequilla 175g. Huevos 50g. Azúcar (fuente de dulce) 200g. Adicionar sabores y conservantes al gusto. Nota: Para la forma de preparación recomendada no es necesario declarar contenido de sulfito en el producto final, ya que es menor a 10 ppm.

Forma de aplicación	Panes: Agregar todos los ingredientes al tazón de la batidora* y mezclar a máxima velocidad durante 15 minutos, realizando pausas cada 5 minutos para limpiar las paredes. Reposar la masa por 10 minutos. Formar el producto según necesidad. Llevar a fermentación a 37°C y 85% HR, hasta alcanzar el crecimiento óptimo. Luego, hornear entre (165 - 170) °C por aproximadamente 25 minutos para las mogollas y 35 minutos para pan molde. *Condiciones sugeridas, pueden variar de acuerdo a equipos y condiciones de elaboración específicas.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Esta premezcla no tiene adición de gluten sin embargo puede presentar trazas del alérgeno ya que se elabora en una planta donde se procesan productos con gluten. Evitar contacto con ojos y mucosas.

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa de PET/PE-EVOH, 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 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 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.

Documento elaborado por:	KH	Referencia:	R15203	Versión:	8
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo		Fecha de aprobación:	2022-11-25	

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 08:43 AM