

PREMEZCLA BROWNIE TECNAS X 1kg (D)

10010AA

Características

Ingredientes

Azúcar, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, y ácido fólico), cocoa, leudantes (pirofosfato ácido de sodio 450i, bicarbonato de sodio 500ii), conservante (propionato de calcio 282), sabor artificial (vainilla), emulsificante (ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos 472e).

Recomendación de rotulado: Azúcar, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, y ácido fólico), cocoa, leudantes (pirofosfato ácido de sodio, bicarbonato de sodio), conservante (propionato de calcio), sabor artificial (vainilla), emulsificante (ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos).

Nota: sin colorantes, sin glutamato monosódico.

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 de partículas de diferente tamaño	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Café	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico a cocoa	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce - Chocolate	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 14,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
PIROFOSFATO ÁCIDO DE SODIO (DMU=9300ppm)	%	Máximo 0,521	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 58,33	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	Máximo 0,62	NO DISPONIBLE

PROPIONATO CÁLCICO (DMU = 3000ppm)	%	Máximo 0,17	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,17	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 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
Recuento de Bacillus cereus	U.F.C./g	Máximo 500	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 200000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g	Máximo 3000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento 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.
- 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	Se recomienda adicionar a 100% de premezcla, entre 30-35% de huevos (6-7 unidades tipo AA), 60% de mantequilla o margarina y 1% de esencia de vainilla.
Forma de aplicación	1. Adicione margarina o mantequilla derretida (tibia) a la premezcla y mezcle hasta incorporar totalmente. 2. Agregue los huevos con la esencia y agite hasta homogenizar. 3. Prepare unas latas de 21 cm x 28 cm o refractaria previamente forradas en papel parafinado y engrasadas. 4. Sirva la mezcla en latas y hornee entre 175°C-180°C por 30-35 minutos. 5. Retire el molde del horno y déjelo enfriar a temperatura ambiente o en frío para ser desmoldado. 6. Puede decorar con cobertura de chocolate, maní, nueces o arequipe. Nota: Si desea obtener un brownie con apariencia mas apelmazado retirar del horno antes de que se cumpla la totalidad del tiempo.
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/PE-EVOH, luego se emban 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, 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

R 4125/1991.

Documento elaborado por:	CTR	Referencia:	4303-01	Versión:	11
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:		2022-01-06	