

PREM.TORTA DE ZANAHORIA X 1kg (D)

100211AA

## Características

### Ingredientes

Azúcar, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, y ácido fólico), panela, zanahoria deshidratada, leudantes (bicarbonato de sodio 500i, fosfato monocálcico 341i, pirofosfato ácido de sodio 450i), almidón de trigo, emulsificantes (ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos 472b, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos 477, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos 471), leche en polvo, estabilizantes (almidón modificado de maíz 1442, goma xantana 415), sabores artificiales (vainilla, canela), sal, sabores naturales (naranja, leche), especias naturales (canela, jengibre, nuez moscada), maltodextrina, glucosa, color caramelo tipo IV 150d.

Recomendación de rotulado: Azúcar, harina de trigo fortificada (niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, y ácido fólico), panela, zanahoria deshidratada, leudantes (bicarbonato de sodio, fosfato monocálcico, pirofosfato ácido de sodio), almidón de trigo, emulsificantes (ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos, ésteres de propilenglicol de ácidos grasos, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos), leche en polvo, estabilizantes (almidón modificado de maíz, goma xantana), sabores artificiales (vainilla, canela), sal, sabores naturales (naranja, leche), especias naturales (canela, jengibre, nuez moscada), maltodextrina, glucosa, color caramelo tipo IV.

Nota: Sin conservantes.

### Alérgenos

Contiene gluten y derivados lácteos. 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	Beige con pigmentos oscuros y naranjas	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	canela- naranja-zanahoria	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	canela- naranja-zanahoria	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS (DMU = 15000ppm)	%	0,23	NO DISPONIBLE
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS (DMU = 15000ppm)	%	0,23	NO DISPONIBLE

PÉRDIDAS POR SECADO                      %                      Máximo 14,00                      M-Q-019 MÉTODO INTERNO

*DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.*

**Composición Nutricional**

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 47,97	NO DISPONIBLE
GRASA	%	Máximo 0,91	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,62	NO DISPONIBLE

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

**Parámetros Microbiológicos**

Característica	Unidad	Especificación	Método
<i>NMP de Coliformes fecales</i>	N.M.P./g	< 3,0	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
<i>Recuento de Bacillus Cereus</i>	U.F.C./g	Máximo 500	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
<i>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos</i>	U.F.C./g	Máximo 200000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
<i>Recuento de mohos y levaduras</i>	U.F.C./g	Máximo 3000	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	A 100% de premezcla adicionar, 55% de huevo, 13% de aceite, entre 35-40% de agua y 9% de nueces.
Forma de aplicación	Proceso de elaboración: 1. Batir los huevos por 1 minuto (batidora eléctrica o manual). 2. Adicionar aceite y batir por 1 minuto. 3. Adicionar la premezcla, el agua y las nueces gradualmente, mezclar entre 4-5 minutos. 4. Vaciar en moldes previamente engrasados. 5. Hornear a T:155-160°C, por un tiempo entre 40-50 minutos dependiendo del peso del batido. 6. Enfriar y desmoldar.
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 10593/1985. D 1944/1996.

<b>Documento elaborado por:</b>	KH	<b>Referencia:</b>	R15882	<b>Versión:</b>	5
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo		<b>Fecha de aprobación:</b>	2022-01-20	