

SABOR LULO HLD X 1 kg (T)LIQ

20245AA

Características

Ingredientes

Saborizantes artificiales para alimentos (Lulo).

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Líquido	MQ-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Transparente	MQ-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico a lulo	MQ-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Característico a lulo	MQ-14 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
DENSIDAD (25 °C)	g/ml	1,001 - 1,031	MQ-22 BASADO EN NTC 66
ÍNDICE DE REFRACCIÓN (25°C)	N/A	1,4172 - 1,4472	MQ-26 BASADO EN NTC 440

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Características de evaluación

- ASPECTO.
- DENSIDAD (25 °C).
- ÍNDICE DE REFRACCIÓN (25°C).
- OLOR.
- SABOR.

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	Adicionar de 1,0 a 1,2 g/kg de producto final.
Forma de aplicación	Aplicar directamente sobre el producto.
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	1 kg en garrafa de polietileno de alta densidad de 1000 cm ³ , luego se emban varias unidades en una 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

No tiene normatividad asociada.

Documento elaborado por:	KH	Referencia:		Versión:	4
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo		Fecha de aprobación:	2019-12-11	