

INSTANT WPC 80 X 20 kg

1117AI

Características

Ingredientes

Proteína concentrada de suero de leche, emulsionante natural (lecitina de soya*).

*Ayuda a mejorar la solubilidad de la proteína.

Contiene: como alérgenos derivados lácteos y derivados de soya.

Recomendación de rotulado: proteína concentrada de suero de leche.

Alérgenos

Contiene derivados lácteos y derivados de soya. Este producto es reempacado 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 | Polvo fluido, homogéneo | M-Q-011 BASADO EN NTC 2680 |
| COLOR APARENTE | Crema | M-Q-012 BASADO EN NTC 4604 |
| OLOR | Suave levemente lácteo | M-Q-013 BASADO EN NTC 2680 |
| SABOR | Lácteo suave | M-Q-014 BASADO EN NTC 2680 |

Parámetros Fisicoquímicos

| Característica | Unidad | Especificación | Método |
|----------------------|----------|-----------------|------------------------|
| CENIZAS | % | Máximo 6,0 | NO DISPONIBLE |
| PARTICULAS QUEMADAS | disco/mg | B / Máximo 15,0 | NO DISPONIBLE |
| PÉRDIDAS POR SECADO | % | Máximo 6,50 | M-Q-019 MÉTODO INTERNO |
| pH (SOLUCIÓN AL 10%) | N/A | 5,50 - 6,50 | M-Q-015 MÉTODO INTERNO |

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

| Característica | Unidad | Especificación | Método |
|-----------------------|--------|----------------|----------------------------|
| CARBOHIDRATOS | % | Máximo 10,0 | NO DISPONIBLE |
| GRASA | % | Máximo 8,0 | NO DISPONIBLE |
| PROTEINA EN BASE SECA | % | Mínimo 80,00 | M-Q-046 BASADO EN ISO 1871 |

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

Parámetros Microbiológicos

| Característica | Unidad | Especificación | Método |
|---|---------------|-----------------------|---|
| <i>Detección de Salmonella</i> | spp/25g | Ausente | M-Q-009 BASADO EN NTC 4574 |
| <i>Recuento de coliformes totales</i> | U.F.C./g | < 10 | M-Q-056 BASADO EN NTC 4458 |
| <i>Recuento de E.Coli</i> | U.F.C./g | < 10 | M-Q-056 BASADO EN NTC 4458 |
| <i>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos</i> | U.F.C./g | Máximo 10000 | M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2) |
| <i>Recuento de mohos y levaduras</i> | U.F.C./g | Máximo 30 | M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7) |
| <i>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> | U.F.C./g | < 100 | M-Q-007 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.8) |

Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PÉRDIDAS POR SECADO.
- PROTEINA EN BASE SECA.
- 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 | Depende del nivel de proteína que se desee incluir en la formulación. |
| Forma de aplicación | Como parte de los ingredientes de una formulación. |
| Consumidores Potenciales | Industria de alimentos y público en general. |
| Uso no previsto | Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento. |
| Precauciones | Evitar contacto con ojos, mucosas y piel. |

Información de Empaque y Embalaje

| | |
|--|--|
| Presentación comercial y material de empaque | 20,0 kg en saco de polipropileno con bolsa interna de polietileno de alta densidad. 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 se recomienda 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

No tiene normatividad asociada.

| | | | | | |
|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----|-----------------|----|
| Documento elaborado por: | DPM | Referencia: | N/A | Versión: | 11 |
| Revisado y aprobado por: | Gerencia Innovación y Desarrollo | Fecha de aprobación: | | 2022-02-24 | |

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: 2024/09/02 05:08 PM