

Información técnica de proyecto en desarrollo

SIROPE DE YACON

R17315

Características

Ingredientes

Jarabe obtenido mediante la extracción del tubérculo puro de Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) y posterior concentración.

Recomendación de rotulado: yacón, sirope de yacón, jarabe de yacón

Alérgenos

No contiene alérgenos.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Líquido viscoso	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Café oscuro a negro	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Dulce, caramelo	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce, con notas ácidas, sin sabores a fermentado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
pH	NA	5,00 - 5,50	M-Q-015 METODO INTERNO
SÓLIDOS SOLUBLES	°Brix	Min 70,0	M-Q-018 BASADO EN NTC 440

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	28,80	NO DISPONIBLE
CONTENIDO DE SODIO	%	0,00	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	0,00	NO DISPONIBLE

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

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Recuento de Mohos y Levaduras	U.F.C. / g	Máx. 100	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento de esporas Clostridium sulfi	U.F.C. / g	Máx. 10	M-Q-008 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)

Características de evaluación

ASPECTO
COLOR APARENTE
OLOR
SABOR
Ph
SÓLIDOS SOLUBLES

Vida útil

Se debe consumir antes de 12 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	Válidar dosis según nivel de dulzor deseado en el producto final
Forma de aplicación	Para consumo directo, adicionar y mezclar. Es recomendable diluir en agua a temperatura ambiente o tibia y adicionar posteriormente a la mezcla
Consumidores potenciales	Industria de alimentos en general
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento del producto
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	4 kg en contenedor plástico de polietileno de alta densidad (PEAD), luego se embalan varias unidades en 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 se recomienda 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 exposición a la humedad del ambiente 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 al producto

No tiene normatividad asociada

Documento elaborado por:	EDR	Versión:	1
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2024-09-03