

SABOR MANZANA STD DRY (T) X 0.8kg

20305AA

Características

Ingredientes

Mezcla de compuestos aromatizantes, vehiculizados en maltodextrina y almidón modificado de maíz. Aditivos alimentarios que no cumplen una función tecnológica en el alimento donde este insumo es utilizado: emulsificante (polisorbato 433).

Recomendación de rotulado: Sabor artificial (manzana).

Nota: Sin conservantes, sin colorantes artificiales.

Alérgenos

No contiene alérgenos. 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	Polvo fino fluido	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
Color aparente	Beige	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Característico a manzana	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Característico a manzana	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Pérdidas por secado	%	Máximo 6,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Azúcares añadidos	%	Máximo 1,94	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	Máximo 0,00	NO DISPONIBLE
Sodio	%	Máximo 0,07	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 <i>Salmonella</i>	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574
Recuento de coliformes totales	U.F.C./g	Máximo 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458

Recuento de <i>E.coli</i>	U.F.C./g	<10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de Mohos y Levaduras	U.F.C./g	Máximo 150	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
Recuento microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g	Máximo 1000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

Características de evaluación

- Aspecto.
- 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 0,8 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	0,8 kg en bolsa de PET/PE-EVOH, luego se emban 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	La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar. La caja de cartón se recomienda reciclar.

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:	SZG	Referencia:		Versión:	4
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2024-04-29		

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 05:04 PM