

 ALSEC Ingredientes para cambiar el mundo	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18
<h2>REMOLACHA EN POLVO 75</h2> <h3>REF: FV267-01</h3>			
DESCRIPCIÓN	Polvo fino, fluido y homogéneo obtenido mediante secado por aspersión de pulpa de remolacha (Beta vulgaris), con color uniforme y conservando un sabor y aroma similares al vegetal.		
PARÁMETROS SENSORIALES			
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS	
Apariencia	Polvo fino, flujo libre	Perfil sensorial	
Olor	Característico a remolacha	Perfil sensorial	
Sabor	Característico a remolacha	Perfil sensorial	
Color	Magenta a púrpura (PANTONE 233 U a 235 U)	Perfil sensorial	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS			
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS	
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04	
% Cenizas	Máximo 3.0	AOAC 923.03	
% Contenido equivalente de pulpa	Mínimo 75.0	Cálculo matemático	
% Contenido de sólidos de fruta	Mínimo 18.0	Cálculo matemático	
% Carbohidratos	Máximo 93.0	Cálculo matemático	
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 30	AOAC 965.22	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS			
ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS	
Mesófilos aerobios (UFC/g)	<1000	AOAC 988.18	
Mohos y levaduras (UFC/g)	<100	AOAC 997.02	
Coliformes totales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24	
Coliformes fecales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24	
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES			
Ingrediente utilizado como materia prima en diferentes aplicaciones alimenticias y gastronómicas. No apto para consumo directo. No contiene alérgenos conocidos.			
RECOMENDACIÓN DE USO			
Las siguientes recomendaciones son datos de referencia para aplicaciones típicas. La dosis final del producto dependerá de las características sensoriales o funcionalidad deseadas.			
<ul style="list-style-type: none"> • Bebidas energéticas, refrescantes e hidratantes en polvo: 1–10% • Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5–20% • Confeitería, dulces blandos y duros, salsas: 1–10% • Harinas, panificación, snacks: 5–15% • Sopas: 1–10% 			
PRESENTACIÓN COMERCIAL			
Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25 kg neto.			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO			
Almacenar en lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30°C y humedad relativa no superior al 65%, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y de humedad.			
VIDA ÚTIL			
12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas en su empaque original.			
INSTRUCCIONES DE MANEJO			
Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos y en caso de presentarse derrames, limpiar y desechar el producto.			

PLANTA DE PRODUCCIÓN • Calle 79 C Sur # 54-24. - La Estrella, Antioquia, Colombia.
 • PBX: +(574) 379 29 09 • FAX: (574) 2798011 • E-mail: info@alsec.com.co

INTERNATIONAL CENTRAL OFFICE • 8810 NW 24 Ter
 • Miami Florida, 33172 USA • Phone (1) 3059380652

La información contenida esta dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no eximiendo al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. ALSEC S.A.S se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto y declina todo compromiso para cada caso en particular debido a que no tenemos control sobre su aplicación.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18
ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO				
1. Nombre de la materia prima	6. Identificación del lote	7. Fecha de producción	8. Fecha de vencimiento	9. Condiciones de conservación
2. Lista de ingredientes	7. Fecha de producción	8. Fecha de vencimiento	9. Condiciones de conservación	10. Alérgenos
3. Contenido neto	8. Fecha de vencimiento	9. Condiciones de conservación	10. Alérgenos	
4. Nombre y dirección del fabricante	9. Condiciones de conservación	10. Alérgenos		
5. País de origen	10. Alérgenos			
Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano.				
DECLARACIÓN DE OGM				
Este producto no ha sido fabricado con materias primas ni con tecnología basadas en OGM, de acuerdo a la Resolución 4254 de 2011.				
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS				
No.	ALÉRGENO (L. PUB. 108-282/2004, TÍTULO II (USA, FALCPA); REGLAMENTO (UE) N°1169/2011)	CÓDIGO*		
1	Apio y productos elaborados con él.	?		
2	Cereales que contienen gluten (Trigo, centeno, cebada, kamut o sus semillas híbridas) y productos elaborados con él.	?		
3	Crustáceos y productos elaborados con ellos.	---		
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---		
5	Altramuces (<i>Lupinus albus</i> , <i>Anagyris foetida</i>) y productos a base de altramuces.	---		
6	Peces y productos elaborados con ellos.	?		
7	Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa).	?		
8	Huevo y productos elaborados con él.	?		
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	---		
10	Maní y productos elaborados con él.	---		
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	---		
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	?		
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO ₂ .	---		
14	Nueces, como almendras (<i>Amygdalus communis</i> L), avellana (<i>Corylus Avellana</i>), nuez (<i>Juglans regia</i>), anacardo (<i>Anacardium occidentale</i>), pecanas (<i>Carya illinoensis</i>), del Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), macadamia, pistacho (<i>Pistacia vera</i>), de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos elaborados con ellas.	?		
(*) +++ Presencia, --- Ausencia, ? Puede contener trazas				
OBSERVACIÓN				
Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soya, almendras, apio, trigo, pescado, huevo y lácteos.				
INFORMACIÓN LEGAL				
Los detalles contenidos en este documento están basados en el conocimiento actual de nuestra tecnología, así como de nuestros productos y sus posibles aplicaciones. Los valores se dan solamente con fines informativos y no son una garantía de calidad ni un certificado de análisis. Por tanto, no se puede derivar de esta información una garantía vinculante legal de las propiedades del producto o de la idoneidad del mismo para un propósito de operación específico. Se recomienda que el usuario lo evalúe en laboratorio antes de su aplicación final. Este producto cumple con los requisitos establecidos en: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2155 de 2012, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.				

Código: PTFV0063
Fecha de revisión: 29/01/2019

PLANTA DE PRODUCCIÓN • Calle 79 C Sur # 54-24. - La Estrella, Antioquia, Colombia.
• PBX: +(574) 379 29 09 • FAX: (574) 2798011 • E-mail: info@alsec.com.co

INTERNATIONAL CENTRAL OFFICE • 8810 NW 24 Ter
• Miami Florida, 33172 USA • Phone (1) 3059380652

La información contenida en esta ficha es dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no eximiendo al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. ALSEC S.A.S se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto y declina todo compromiso para cada caso en particular debido a que no tenemos control sobre su aplicación.