



# FICHA TÉCNICA

Código	ID-F-003
Versión	2
Fecha	oct-18

## QUESO PARMESANO EN POLVO

### REF: LD384-05

#### DESCRIPCIÓN

Producto en polvo, a base de queso, con perfil de queso parmesano.

#### PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino.	Perfil sensorial
Olor	Característico a queso parmesano.	Perfil sensorial
Sabor	Característico a queso parmesano.	Perfil sensorial
Color	Crema.	Perfil sensorial

#### PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 7.0	AOAC 931.04
% Sólidos totales de queso	Mínimo 38.0	Cálculo matemático
% Proteína	Mínimo 15.4	AOAC 991.20
% Grasa	Mínimo 28.3	AOAC 2000.18
% NaCl	Mínimo 5.7	AOAC 954.02
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 16	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
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g	Negativo	AOAC 967.26

#### APLICACIONES

- Quesos untables
- Pastas
- Extruidos
- Rellenos de galletas
- Pastelería y panadería
- Mezclas para Sopas y platos calientes
- Snacks y Crispetas
- Salsa y aderezos
- Condimentos

#### USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Este producto está diseñado como ingrediente para diferentes preparaciones alimenticias. No está diseñado para consumo directo. No es recomendado para personas veganas o intolerantes a la lactosa.

#### RECOMENDACIÓN DE USO

1Kg de queso en polvo es equivalente a 1Kg de queso parmesano con unos sólidos de 35- 40%

#### PRESENTACIÓN COMERCIAL

Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25Kg neto.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperaturas inferiores de 30° C, humedad relativa no superior al 65%. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y humedad.

#### VIDA ÚTIL

9 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, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.

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 si 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.



# FICHA TÉCNICA

Código	ID-F-003
Versión	2
Fecha	oct-18

## ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Nombre de la materia prima        | 6. Identificación del lote     |
| 2. Lista de ingredientes             | 7. Fecha de producción         |
| 3. Contenido neto                    | 8. Fecha de vencimiento        |
| 4. Nombre y dirección del fabricante | 9. Condiciones de conservación |
| 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 <sub>2</sub> .	---
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. Los parámetros sensoriales de las frutas y vegetales en polvo (color, sabor, olor) pueden fluctuar levemente entre un lote y otro debido a variaciones normales en las características físicoquímicas y fisiológicas de las pulpas frescas.

## 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 2154 de 2014, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PDL384

Fecha de revisión: 4/03/2019

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 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.