



FICHA TÉCNICA

Código ID-F-003

Versión 2

Fecha oct-18

YOGURT ÁCIDO TA REF: LD400-02

DESCRIPCIÓN

Yogurt en polvo con sabor a yogurt natural ácido con un toque agrio.

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino.	Perfil sensorial
Olor	Yogurt con nota cítrica.	Perfil sensorial
Sabor	Yogurt ácido con toque agrio.	Perfil sensorial
Color	Crema.	Perfil sensorial

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 8.0	AOAC 931.04
% Acidez titulable	Ácido láctico 9.0 - 12.0	AOAC 942.15
% Proteína	Mínimo 24.0	AOAC 991.20
% Grasa	Mínimo 10.0	AOAC 2000.18
% Carbohidratos	Máximo 52.0	Cálculo matemático
% Lactosa	Mínimo 44.8	AOAC 984.22
Probióticos (Bacillus coagulans UFC/g)	Mínimo 1×10^6	Método interno
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 50	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	Ausencia	AOAC 967.26

APLICACIONES

Snacks, confitería, panadería, helados.

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Este producto no está diseñado para consumo directo. Es un ingrediente para usar en otros productos. No apto para consumo directo ni para población con restricciones dietarias (vegana, vegetariana, intolerantes a la lactosa). Contiene alérgenos: Leche y derivados.

RECOMENDACIÓN DE USO

De acuerdo a la acidez requerida en el producto final.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 1Kg neto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperaturas inferiores de 30° C, humedad relativa no superior al 65%, sin embargo se recomienda que en regiones de clima cálido y humedades relativas altas el producto sea almacenado 15°C y 22°C. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y humedad.

VIDA ÚTIL

18 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas en su empaque original.

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.

www.alseccorp.com

	<h1 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18
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.			
ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO			
1. Nombre de la materia prima 2. Lista de ingredientes 3. Contenido neto 4. Nombre y dirección del fabricante 5. País de origen		6. Identificación del lote 7. Fecha de producción 8. Fecha de vencimiento 9. Condiciones de conservación 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 contiene ingredientes que han sido potencialmente modificados genéticamente.			
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 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.			

Código: PTL00130
Fecha de revisión: 6/05/2019

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 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.

www.alseccorp.com