

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18

## PIÑA EN POLVO

### REF: PIÑA-72

DESCRIPCIÓN	Polvo fino, fluido y homogéneo obtenido mediante secado por aspersión de pulpa de piña Oromiel MD2 (Ananas comosus), con color uniforme y conservando un sabor y aroma similares al fruto fresco.		
-------------	---	--	--

PARÁMETROS SENSORIALES			
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino, flujo libre		Perfil sensorial
Olor	Característico a piña		Perfil sensorial
Sabor	Característico a piña		Perfil sensorial
Color	Blanco hueso a amarillo claro		Perfil sensorial

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS			
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo	5,0	AOAC 931.04
% Contenido equivalente de pulpa	Mínimo	72,0	Cálculo matemático
% Contenido de sólidos de fruta	Mínimo	20,0	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
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g	Ausente	AOAC 967.26

#### APLICACIONES

Bebidas refrescantes, hidratantes y energéticas líquidas y en polvo, concentrados de fruta, jugos, mermeladas, gelatinas, salsas, cremas, aderezos, sopas, repostería, panadería, galletería, confitería, snacks, helados, complementos y suplementos alimenticios, productos farmacéuticos y nutracéuticos.

#### 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.

- Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5–20%
- Confitería, dulces blandos y duros, salsas: 1–10%
- Bebidas y refrescos instantáneos: 2–5%
- Harinas, cremas para galletería, snacks: 7–18%
- Sopas: 1–10%

#### VENTAJAS

- Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
- Conservación de características de olor y sabor propias de la fruta.
- Abastecimiento de producto en tiempos de escasez.
- Concentración homogénea del producto.
- Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.
- Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua (humedad final inferior a 5%).
- Disminución de costos energéticos, ya que no requiere estar refrigerada.

#### PRESENTACIÓN COMERCIAL

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

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.

	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar fresco y seco a temperaturas inferiores a 30°C y humedad relativa por debajo de 65%, alejado de la luz directa del sol, de focos de contaminación y de humedad.

### VIDA ÚTIL

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

### INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible y proteger de ambientes húmedos. En caso de derrames, limpiar inmediatamente y desechar el material.

### 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 fisicoquímicas 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 3929 de 2013, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

**Código:** PTFV0055  
**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 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