



FICHA TÉCNICA

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

TRIGLICERIDOS DE CADENA MEDIA REF: LP1180-01

DESCRIPCIÓN	Es un triglicérido caprílico obtenido a partir de aceite vegetal y ácidos grasos de cadena media de aceites de coco o de semilla de palma; utilizado como fuente de grasa en productos nutricionales especializados.
INGREDIENTES	Ácidos grasos de cadena media (aceite vegetal y ácidos grasos de cadena media de aceites de coco o de semilla de palma), mezcla balanceada de proteínas lácteas, maltodextrina, mono y diglicéridos de ácidos grasos (emulsificante), sílica (anticompactante) y tocoferoles (antioxidante).

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo	Perfil sensorial
Olor	Característico	Perfil sensorial
Sabor	Característico	Perfil sensorial
Color	De blanco a crema	Perfil sensorial

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Cenizas	Máximo 5.0	AOAC 923.03
% Proteína	Mínimo 7.0	AOAC 991.20
% Grasa	Mínimo 80.0	AOAC 2000.18
% Grasa saturada	Rango 75.0 - 85.0	AOAC 996.06
% C8:0	Rango 35.0 - 52.0	AOCS Ce 1b-89
% C10:0	Rango 27.0 - 40.0	AOCS Ce 1b-89
% Carbohidratos	Máximo 10.0	Cálculo matemático
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 16	AOAC 965.22

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	<1000	AOAC 988.18
Recuento de 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 positivo (UFC/g)	<200	AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g	Ausencia	AOAC 967.26

APLICACIONES

Suplementos nutricionales, bebidas para deportistas, batidos, bebidas proteicas, barras de cereales, bebidas de soya, bebidas lácteas, bebidas nutracéuticas y suplementos vitamínicos.

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Producto empleado como materia prima de preparaciones, no es apto para consumo directo. Producto para canales institucionales, empresas procesadoras. Restricción para población alérgico o con dietas alimenticias especiales o una restricción dietaria especial.

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.



FICHA TÉCNICA

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

VENTAJAS

- * Excelente solubilidad en agua.
- * No modifica el perfil de sabor en el producto final.
- * Fácil dosificación e incorporación con los demás componentes de la formulación.
- * Alta estabilidad oxidativa.
- * Aporta cremosidad, suavidad y textura.

PRESENTACIÓN COMERCIAL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperaturas inferiores de 35 °C, humedad relativa no superior al 70 %. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y 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, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.

ETIQUETADO 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 "Requisitos de rotulado o etiquetado"

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.



FICHA TÉCNICA

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

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 (Ej. 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	Altramucos (<i>Lupinus albus</i> , <i>Anagyris foetida</i>) y productos a base de altramucos.	---
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 y Resolución 2154 de 2012, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación y las leyes locales.

Código: PDLP1177

Fecha de revisión: 6/02/2019

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.