

	FICHA TÉCNICA		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18
BASE DE COCO REF: ND1231-06-SF				
DESCRIPCIÓN		Bebida refrescante sin azúcar con sabor a coco		
PARÁMETROS SENSORIALES				
PARÁMETRO		ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia		Polvo fino		Perfil sensorial
Olor		Característico a coco		Perfil sensorial
Sabor		Característico a coco		Perfil sensorial
Color		Blanco		Perfil sensorial
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO		ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad		Máximo	0,0	AOAC 931.04
% Proteína		Mínimo	1,2	AOAC 991.20
% Grasa		Mínimo	13,3	AOAC 2000.18
% Carbohidratos		Mínimo	77,6	Cálculo matemático
% Fibra dietaria total		Mínimo	11,0	AOAC 985.29
% Azúcar totales		Máximo	0,0	Cálculo matemático
% NaCl		Máximo	0,1	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		Ausencia		AOAC 967.26
APLICACIONES				
Bebida en polvo para reconstituir en agua; saborizaciones en diferentes industrias: repostería, pastelería, panificación, cárnica, refrescos, jugos, entre otros.				
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES				
Este producto ha sido diseñado como ingrediente para diferentes aplicaciones gastronómicas, mas no para su consumo directo. Contiene alérgenos de lácteos y sus derivados y de soya.				
RECOMENDACIÓN DE USO				
La relación indicada es 1:10, para una porción disolver 20 g de producto en polvo en 200 mL de agua.				
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por Bolsas metalizadas por 1 Kg, 5 Kg y bultos de 25 kg en bolsa de polietileno. neto.				
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO				
Almacenar a temperaturas inferiores a 30 °C y humedades relativas por debajo de 65 %. En regiones de clima cálido y humedades relativas altas, se recomienda almacenar el producto entre 15 y 22°C. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, 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 y proteger de ambientes húmedos. En caso de derrames, limpiar inmediatamente 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 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 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18
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	
DECLARACIÓN DE OGM			
Este producto contiene ingredientes que han sido potencialmente y genéticamente modificados.			
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 soja 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 soja, 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: PDND1231
Fecha de revisión: 11/09/2019

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.