

	FICHA TÉCNICA		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18
BASE ARROZ REF: ND50-02				
DESCRIPCIÓN		Bebida en polvo de fácil preparación con sabor característico del arroz. La base de arroz es una excelente opción saludable ya que no contiene azúcares añadidos y es libre de lactosa.		
INGREDIENTES		Maltodextrina, harina de arroz, almidón modificado, aceite vegetal de maíz, dextrosa, emulsificante (mono y diglicéridos de ácidos grasos), fosfato dipotásico, lecitina de soya y sucralosa.		
PARÁMETROS SENSORIALES				
PARÁMETRO		ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia		Polvo fino		Perfil sensorial
Olor		Característico a arroz		Perfil sensorial
Sabor		Característico a arroz		Perfil sensorial
Color		Crema		Perfil sensorial
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO		ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad		Máximo	10.0	AOAC 931.04
% Proteína		Mínimo	2.0	AOAC 991.20
% Grasa		Máximo	6.0	AOAC 2000.18
% Carbohidratos		Máximo	85.0	Cálculo matemático
% Fibra dietaria total		Máximo	1.0	AOAC 985.29
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)		<100		AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g		Ausencia		AOAC 967.26
APLICACIONES				
Como bebida de arroz al reconstituirse en agua. Puede usarse en diferentes aplicaciones como repostería y todo tipos de bebidas.				
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES				
Este producto esta diseñado para consumo directo y como ingrediente para diferentes aplicaciones alimenticias. Contiene alérgenos de soya.				
RECOMENDACIÓN DE USO				
Reconstituir 25 g del polvo en 200 mL de agua.				
VENTAJAS				
<ul style="list-style-type: none"> • Permite aplicarse en productos en polvo y líquidos. • Larga duración sin contaminación y sin descomposición. • Concentración homogénea del producto. • Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua. 				
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

<p align="center">CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</p> <p>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.</p>
--

<p align="center">VIDA ÚTIL</p> <p>12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.</p>

<p align="center">INSTRUCCIONES DE MANEJO</p> <p>Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.</p>
--

<p align="center">ETIQUETADO PRODUCTO TERMINADO</p> <table> <tr> <td>1. Nombre de la materia prima</td> <td>6. Identificación del lote</td> </tr> <tr> <td>2. Lista de ingredientes</td> <td>7. Fecha de producción</td> </tr> <tr> <td>3. Contenido neto</td> <td>8. Fecha de vencimiento</td> </tr> <tr> <td>4. Nombre y dirección del fabricante</td> <td>9. Condiciones de conservación</td> </tr> <tr> <td>5. País de origen</td> <td>10. Alérgenos</td> </tr> </table> <p>Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 "Requisitos de rotulado o etiquetado"</p>	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
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									

<p align="center">DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</p>		
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	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.	?
<p>(*) +++ Presencia, --- Ausencia, ? Puede contener trazas</p>		

<p align="center">OBSERVACIÓN</p> <p>Los parámetros sensoriales de las frutas y vegetales en polvo pueden ser distintos entre un lote y otro debido a variaciones normales en las características fisicoquímicas y fisiológicas de las pulpas frescas. Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soja, almendras, apio, trigo, pescado, huevo y lácteos.</p>

Código: PTND0253
Fecha de revisión: 4/01/2019

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.