

	FICHA TÉCNICA		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18
ENTURBIANTE EN POLVO				
REF: EP-ECO-02				
DESCRIPCIÓN		Producto en polvo soluble en agua, utilizado en la industria alimenticia para dar turbidez a productos líquidos o bebidas en polvo, sin afectar el aroma o sabor del producto final.		
INGREDIENTES		Maltodextrina, dióxido de titanio, grasa vegetal de palma.		
PARÁMETROS SENSORIALES				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
Apariencia	Polvo fino		Perfil sensorial	
Olor	Neutro		Perfil sensorial	
Sabor	Neutro		Perfil sensorial	
Color	Blanco		Perfil sensorial	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
% Humedad	Máximo	5.0	AOAC 931.04	
% Grasa	Máximo	2.0	AOAC 2000.18	
Granulometría (% Pasante)	99%	Malla 30	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				
Agente enturbiante para productos líquidos o bebidas instantáneas en polvo, energéticas, hidratantes, refrescos, néctares, jugos y cremas blanqueadoras de café, entre otras.				
USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES				
Este producto es usado como aditivo en diferentes aplicaciones industriales alimentarios. No esta diseñado para consumo directo. No contiene alérgenos conocidos.				
RECOMENDACIÓN DE USO				
Las recomendaciones de uso de este producto dependen de la funcionalidad deseada en la aplicación final. La dosis mínima requerida para comenzar a dar turbidez aparente es de aproximadamente 0.02%.				
VENTAJAS				
<ul style="list-style-type: none"><li>• Permite dar turbiedad y coloración blanca a diferentes aplicaciones.</li><li>• Larga duración sin contaminación y sin descomposición.</li><li>• Concentración homogénea del producto.</li><li>• Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.</li></ul>				
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25Kg 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				
24 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 está 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 declara todo compromiso para cada caso en particular debido a que no tenemos control sobre su aplicación.

 <b>ALSEC</b> Innovación que Alimenta	<h1 style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18

<b>INSTRUCCIONES DE MANEJO</b>	
Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.	

<b>ETIQUETADO PRODUCTO TERMINADO</b>	
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 "Requisitos de rotulado o etiquetado"	

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>		
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 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		

<b>OBSERVACIÓN</b>	
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 soya, almendras, apio, trigo, pescado, huevo y lácteos.	

Código: PTEP0004  
Fecha de revisión: 2/01/2019

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.