

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

VINO BLANCO EN POLVO REF: VPB60-03	
---	--

DESCRIPCIÓN	El vino blanco es un polvo fino obtenido a partir del secado por spray drying del vino blanco proveniente de tres tipos de uvas: Pedro Ximénez, Cereza y Moscatel. Es un producto que no tiene conservantes añadidos y con olor, color y sabor característicos del vino blanco.
--------------------	---

PARÁMETROS SENSORIALES		
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino y fluido	Perfil sensorial
Olor	Carcaterístico del vino blanco	Perfil sensorial
Sabor	Carcaterístico del vino blanco	Perfil sensorial
Color	Blanco	Perfil sensorial

PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS		
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Carbohidratos	Mínimo 80.0	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
Coliformes fecales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
Clostridium sulfito reductor (UFC/g)	<10	AOAC 972.45
Salmonella spp en 25g	Ausencia	AOAC 967.26

APLICACIONES
Permite saborizar bebidas y refrescos instantáneos en polvo o líquidos como té, aromáticas, entre otro tipo de bebidas. Puede usarse en bases listas para adobos cárnicos, salsas, aderezos y vinagretas, entre otros condimentos.

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES
Este producto es usado como ingrediente para diferentes preparaciones gastronómicas. No esta diseñado para consumo directo. No contiene alérgenos conocidos.

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.

 ALSEC Ingredientes para cambiar el mundo	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18

<h2>RECOMENDACIÓN DE USO</h2> <p>Las recomendaciones de uso de este producto dependen de la funcionalidad deseada de cada aplicación y percepción del consumidor final. Los siguientes valores son referencias para aplicaciones en general:</p> <p>Bebidas y refrescos: 1%</p> <p>Bebidas aromáticas y té: 2%</p> <p>Condimentos y adobos: 2%</p>
--

<h2>VENTAJAS</h2> <ul style="list-style-type: none"> • Fácil manipulación a diferencia del vino líquido y sus residuos generados. • Permite saborizar de manera natural preparaciones líquidas, sólidas y mezclas gastronómicas, dándoles el toque agradable del vino blanco. • Larga duración sin contaminación y sin descomposición. • 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.
--

<h2>PRESENTACIÓN COMERCIAL</h2> <p>Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 20Kg neto.</p>
--

<h2>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</h2> <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>
--

<h2>VIDA ÚTIL</h2> <p>24 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas en su empaque original.</p>
--

<h2>INSTRUCCIONES DE MANEJO</h2> <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>
--

<h2>ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO</h2> <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>	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									

<h2>DECLARACIÓN DE OGM</h2> <p>Este producto no ha sido fabricado con materias primas ni con tecnología basadas en OGM, de acuerdo a la Resolución 4254 de 2011.</p>
--

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 (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 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.

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 y Resolución 5109 de 2005, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PTEP0010

Fecha de revisión: 5/08/2019

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.