

	FICHA TÉCNICA		Código	ID-F-003
			Versión	1
			Fecha	jul-16
BASE LÁCTEA				
REF: L-35				
DESCRIPCIÓN	Mezcla balanceada de proteínas lácteas y grasa vegetal microencapsulada, diseñada como fuente de sólidos no grasos lácteos. Al estar asociada con proteínas lácteas naturales permite emulsificar la grasa para una fácil disolución en agua fría o caliente.			
PARÁMETROS SENSORIALES				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
Apariencia	Polvo		Perfil sensorial	
Olor	Característico a lácteos.		Perfil sensorial	
Sabor	Característico a lácteos.		Perfil sensorial	
Color	Crema		Perfil sensorial	
PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
% Humedad	Máximo	5.0	AOAC 931.04	
% Proteína	Mínimo	7.6	AOAC 991.20	
% Grasa	Máximo	10.6	AOAC 2000.18	
% Carbohidratos	Máximo	50.0	Cálculo matemático	
Granulometría (% Pasante)	99%	Malla 30	AOAC 965.22	
PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS				
ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
Recuento de 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	
APLICACIONES				
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sustituto de sólidos no grasos lácteos (SNGL) en leches modificadas: 20-28%.</li><li>• Proporciona propiedades de blanqueamiento y cremosidad en salsas, sopas y cremas líquidas y en polvo: 12-15%.</li><li>• Ingrediente para postres, en reemplazo de sólidos grasos y no grasos lácteos para aporte calórico y de cremosidad: 8-20%.</li><li>• En mezclas de panadería, permite la incorporación de grasa y componentes lácteos, para mejorar textura sin adición de agua y aportando sabor lácteo: 12-50%.</li><li>• Para formulación de helados son recomendadas sustituciones de SNGL entre 30-50%, dependiendo del tipo de formulación y exigencias del producto final. Proporciona estabilidad y sabor compatible con formulaciones tradicionales.</li></ul>				
VENTAJAS				
<ul style="list-style-type: none"><li>• Larga duración sin contaminación y sin descomposición.</li><li>• Conservación de características de color, olor y sabor propias.</li><li>• Abastecimiento de producto en tiempos de escasez.</li><li>• Disminución de procesos y mano de obra en su elaboración.</li><li>• Concentración homogénea del producto.</li><li>• Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.</li><li>• Permite saborizar productos en polvo y líquidos.</li><li>• Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua.</li><li>• Disminución de costos energéticos, ya que no requiere estar refrigerada.</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.				

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.

 <b>ALSEC</b> Innovación que Alimenta	<h2>FICHA TÉCNICA</h2>	Código	ID-F-003
		Versión	1
		Fecha	jul-16
<b>VIDA ÚTIL</b>			
12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.			
<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>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, avena, 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 10mg/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> ), nueces del Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), macadamia, pistacho ( <i>Pistacia vera</i> ), nuez de Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos elaborados con ellas.	?	
( * ) +++ Presencia, --- Ausencia, ? Puede contener trazas			
<b>OBSERVACIÓN</b>			
Este producto es elaborado en una planta que hace uso de materias primas derivadas de: soya, almendras, apio, trigo, huevo y lácteos.			
<b>INFORMACIÓN LEGAL</b>			
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			
<b>Código:</b> PTL0110 <b>Fecha de revisión:</b> 18/04/2018			

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.