

ZANAHORIA EN POLVO 87

REF: FV223-01

DESCRIPCIÓN

Producto en polvo obtenido mediante secado por aspersión a partir de un concentrado natural de zanahorias (*Daucus carota*) sanas y maduras, con color uniforme y conservando un sabor y aroma similares al vegetal.

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino, flujo libre	Perfil sensorial
Olor	Característico a zanahoria	Perfil sensorial
Sabor	Característico a zanahoria	Perfil sensorial
Color	Amarillo oscuro a naranja (PANTONE 134 U a 136 U)	Perfil sensorial

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Contenido equivalente de pulpa	Mínimo 87.0	Cálculo matemático
% Contenido de sólidos de vegetal	Mínimo 16.0	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
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g	Ausente	AOAC 967.26

APLICACIONES

Bebidas refrescantes, hidratantes y energéticas líquidas y en polvo, concentrados de fruta, jugos, mermeladas, gelatinas, salsas, cremas, aderezos, sopas, repostería, panadería, galletería, confitería, snacks, helados, complementos y suplementos alimenticios, productos farmacéuticos y nutracéuticos.

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Ingrediente utilizado como materia prima en diferentes aplicaciones alimenticias y gastronómicas. No apto para consumo directo. No contiene alérgenos conocidos.

RECOMENDACIÓN DE USO

Las siguientes recomendaciones son datos de referencia para aplicaciones típicas. La dosis final del producto dependerá de las características sensoriales o funcionalidad deseadas.

- Líquidos de cobertura en enlatados: reemplazar 1 kg de pulpa de zanahoria por 125 g de producto en polvo.
- Bebidas energéticas e hidratantes en polvo: 1–10%
- Jugos naturales, helados, postres, malteadas: 5–20%
- Confitería, dulces blandos y duros, salsas, sopas: 1–10%
- Bebidas y refrescos instantáneos: 2–5%
- Harinas, cremas para galletería, snacks: 7–18%

VENTAJAS

- Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
- Conservación de características de olor y sabor propias del vegetal.
- Aporte de color natural.
- Abastecimiento de producto en tiempos de escasez.
- 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 (humedad final inferior a 5%).
- Disminución de costos energéticos, ya que no requiere estar refrigerada.

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.

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

PRESENTACIÓN COMERCIAL
Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25 kg neto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30°C y humedad relativa no superior al 65%, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y de humedad.

VIDA ÚTIL
24 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.

ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> 1. Nombre de la materia prima 2. Lista de ingredientes 3. Contenido neto 4. Nombre y dirección del fabricante 5. País de origen </div> <div> 6. Identificación del lote 7. Fecha de producción 8. Fecha de vencimiento 9. Condiciones de conservación 10. Alérgenos </div> </div> <p>Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 sobre requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos para consumo humano.</p>

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

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, Resolución 5109 de 2005 y Resolución 2155 de 2012, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PTFV0065
Fecha de revisión: 29/01/2019

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 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.