



FICHA TÉCNICA

Código ID-F-003

Versión 2

Fecha oct-18

CEBOLLA ROJA EN POLVO 79 REF: FV315-02

DESCRIPCIÓN Polvo fino obtenido mediante secado por aspersión de pulpa natural de cebollas rojas (*Allium cepa*) 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 cebolla	Perfil sensorial
Sabor	Característico a cebolla	Perfil sensorial
Color	Beige (PANTONE 726 U a 727 U)	Perfil sensorial

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Cenizas	Máximo 4.0	AOAC 923.03
% Contenido equivalente de pulpa	Mínimo 79.0	Cálculo matemático
% Contenido de sólidos del fruto	Mínimo 25.0	Cálculo matemático
% Carbohidratos	Máximo 95.0	Cálculo matemático
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 16	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
<i>Estafilococos coagulasa positiva</i> (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
<i>Salmonella</i> spp en 25g	Ausente	AOAC 967.26

APLICACIONES

Sopas, salsas, aderezos, snacks, mermeladas, postres, bebidas, concentrados de frutas y vegetales, jugos, dulces, complementos y suplementos alimenticios, fabricación de 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. Contiene: glutamato monosódico.

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.

- Mezclas y concentrados de frutas y vegetales: 1–10%
- Bebidas y refrescos instantáneos en polvo: 2–5%
- Harinas, cremas para galletería, snacks: 5–20%
- Salsas y sopas: 1–10%

VENTAJAS

- Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
- Conservación de características de olor y sabor propias del vegetal.
- Abastecimiento de producto en tiempos de escasez.
- Disminución de procesos y mano de obra en su elaboración.
- 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.

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, humedad relativa no superior al 65 %, alejado de la luz directa y del sol, fijos 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 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>FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18
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 material.			
ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO			
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		
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	Altramucos (<i>Lupinus albus</i> , <i>Anagyris foetida</i>) y productos a base de altramucos.	---	
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.			
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: PTFV0049
Fecha de revisión: 12/07/2019

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.