



FICHA TÉCNICA

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

BASE DE ALMENDRA

REF: ND1181-01

DESCRIPCIÓN	Base en polvo de fácil preparación para obtener una bebida con textura cremosa, un perfil sensorial agradable y delicioso sabor a almendra con notas lácteas, de fácil dosificación en todo proceso y excelente solubilidad en sistemas acuosos, otorgando al producto final cremosidad y suavidad.
-------------	---

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo	Perfil sensorial
Olor	Característico almendra	Perfil sensorial
Sabor	Característico almendra, con notas dulces	Perfil sensorial
Color	Crema claro	Perfil sensorial

PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Proteína	Mínimo 1.0	AOAC 991.20
% Grasa	Máximo 16.0	AOAC 2000.18
% Carbohidratos	Máximo 73.0	Cálculo matemático
% Fibra soluble	Máximo 10.0	AOAC 993.19
% Azúcar totales	Máximo 20.0	Cálculo matemático
% NaCl	Máximo 1.0	AOAC 954.02
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
Coliformes fecales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100	AOAC 975.55
Salmonella spp en 25g	Ausencia	AOAC 967.26

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Este producto es usado como ingrediente para diferentes preparaciones gastronómicas y como materia prima en aplicaciones industriales. No está diseñado para ser consumido directamente. Contiene alérgenos de soya y nueces como la almendra.

RECOMENDACIÓN DE USO

Para bebida de almendras, reconstituir 25 g en 200 mL de agua. Para otras aplicaciones, el uso depende de la funcionalidad deseada en el producto final.

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.

www.alseccorp.com

VENTAJAS

- Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
- Conservación de características de olor y sabor propias.
- Concentración homogénea del producto.
- Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.
- 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 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

12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas en su empaque original.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.

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 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

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

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 2154 de 2015, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PTND0286

Fecha de revisión: 17/07/2019

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 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.