

**MIEL EN POLVO MD47 R**  
**REF: ND328-01****DESCRIPCIÓN**

Presentación en polvo ligeramente aglomerado de miel de abeja, ideal para endulzar de manera natural preparaciones sólidas y mezclas nutricionales, proporcionándoles el sabor dulce de la miel, evitando cambios de viscosidad o color.  
Este ingrediente ha sido microencapsulado y secado a baja temperatura para conservar el sabor y aroma originales de la miel de abejas.

**PARÁMETROS SENSORIALES**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino y fluido	Perfil sensorial
Olor	Dulce, característico a miel	Perfil sensorial
Sabor	Dulce, característico a miel	Perfil sensorial
Color	Crema	Perfil sensorial

**PARÁMETROS FÍSICOQUÍMICOS**

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Contenido de sólidos de miel	Mínimo 40.0	Cálculo matemático
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 30	AOAC 965.22

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS**

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Microorganismos aerobios mesófilos (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 positivo (UFC/g)	<100	AOAC 975.55

**APLICACIONES**

Cereales para el desayuno, productos de panadería, postres frescos y refrigerados (sustitución del 10-15% de sacarosa), mezclas nutricionales y funcionales, endulzante de bebidas (leches en polvo, leche de soya), galletería (sustitución del 5-10% de sacarosa), premezclas instantáneas de cocoa, café y chocolate, salsas, mezclas para cobertura y glaseado, mezclas sazonadoras de carne y marinados, sustituto de azúcar, reemplazo de miel líquida (sustitución del 30-50% de miel), aditivo endulzante en bebidas líquidas.

**RECOMENDACIÓN DE USO**

Reemplazar una parte de azúcar por 2.5 partes de miel en polvo.

**VENTAJAS**

- Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
- Conservación de características de color, olor y sabor propias de la miel.
- 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.
- Permite saborizar productos en polvo y líquidos.
- Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua.
- 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.

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.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	Código	ID-F-003
		Versión	1
		Fecha	jul-16

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>
Almacenar en un lugar fresco y seco, a temperaturas inferiores a 30°C y humedad relativa por debajo de 65%, alejado de la luz directa del sol, de focos de contaminación y de humedad.

<b>VIDA ÚTIL</b>
14 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 y proteger de ambientes húmedos. En caso de derrames, limpiar inmediatamente y desechar el producto.

<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>No.</th> <th>ALÉRGENO (L. PUB. 108-282/2004, TÍTULO II (USA, FALCPA); REGLAMENTO (UE) N°1169/2011)</th> <th>CÓDIGO*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Apio y productos elaborados con él.</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Cereales que contienen gluten (Ej. Trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridas) y productos elaborados con él.</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Crustáceos y productos elaborados con ellos.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Moluscos y productos elaborados con ellos.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Altramuces (<i>Lupinus albus</i>, <i>Anagyris foetida</i>) y productos a base de altramuces.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Peces y productos elaborados con ellos.</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa).</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Huevo y productos elaborados con él.</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>Mostaza y productos elaborados con ella.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>Maní y productos elaborados con él.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>Semillas de soya y productos elaborados con ellas.</td> <td>?</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO<sub>2</sub>.</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>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.</td> <td>?</td> </tr> </tbody> </table>	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 10 mg/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> ), del Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), macadamia, pistacho ( <i>Pistacia vera</i> ), de Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos elaborados con ellas.	?
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 10 mg/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> ), 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																																													
<b>OBSERVACIÓN</b>																																													
Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soya, almendras, apio, trigo, peces, huevo y lácteos.																																													

**Código:** PTEP0018  
**Fecha de revisión:** 5/09/2017

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.