



## FICHA TÉCNICA

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

# QUESO CHEDDAR EN POLVO

REF: LD327-01

### DESCRIPCIÓN

Producto en polvo a base de queso cheddar con perfil a queso fresco, obtenido a partir de secado por aspersión, permitiendo conservar las características sensoriales del producto.

### PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino	Perfil sensorial
Olor	Característico a queso	Perfil sensorial
Sabor	Característico a queso Cheddar	Perfil sensorial
Color	De amarillo a Crema	Perfil sensorial

### PARÁMETROS FISCOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Máximo 5.0	AOAC 931.04
% Sólidos totales de queso	Mínimo 40.0	Cálculo matemático
% Carbohidratos	Mínimo 50.0	Cálculo matemático
Granulometría (% Pasante)	99% Malla 16	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
Salmonella spp en 25g	Ausente	AOAC 967.26

### DECLARACION 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.


### APLICACIONES

- Quesos untables
- Pastas
- Extruidos
- Rellenos de galletas
- Pastelería y panadería
- Mezclas para Sopas y platos calientes
- Snacks y Crispetas
- Salsa y aderezos
- Condimentos

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>FICHA TÉCNICA</b>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18

<b>USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</b>
<p>Este producto está diseñado como ingrediente para diferentes preparaciones alimenticias. No está diseñado para consumo directo. No es recomendado para personas veganas o intolerantes a la lactosa.</p>

<b>VENTAJAS</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fácil dosificación.</li> <li>• No requiere refrigeración.</li> <li>• Bajo contenido de grasas trans.</li> <li>• Disminución de espacios de almacenamiento</li> <li>• Mayor estabilidad microbiológico</li> </ul>

<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>
<p>Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25Kg peso neto.</p>

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>
<p>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.</p>

<b>VIDA ÚTIL</b>
<p>12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.</p>

<b>INSTRUCCIONES DE MANEJO</b>
<p>Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.</p>

<b>ETIQUETADO PRODUCTO TERMINADO</b>										
<table> <tr> <td>1. Nombre de la materia prima</td> <td>6. Identificación del lote</td> </tr> <tr> <td>2. Lista de ingredientes</td> <td>7. Fecha de producción</td> </tr> <tr> <td>3. Contenido neto</td> <td>8. Fecha de vencimiento</td> </tr> <tr> <td>4. Nombre y dirección del fabricante</td> <td>9. Condiciones de conservación</td> </tr> <tr> <td>5. País de origen</td> <td>10. Alérgenos</td> </tr> </table> <p>Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 "Requisitos de rotulado o etiquetado"</p>	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
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									

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

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.

**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 (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 soja 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 illinoiesis</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		
12	Puede contener trazas de lecitina de soja < 0.5%	
OBSERVACIÓN		
Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soja, almendras, apio, trigo, peces, 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 2154 de 2014, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PTL0131

Fecha de revisión: 24/05/2019

 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.