
	FICHA TÉCNICA		Código	ID-F-003
			Versión	2
			Fecha	oct-18
CERVEZA EN POLVO				
REF: CPPL-30S				
DESCRIPCIÓN	La cerveza en polvo es un producto natural secado a partir de la cerveza líquida tipo lager, obtenida por un proceso de fermentación controlado con levadura, mosto, cebada malteada y lúpulo, permitiendo obtener un polvo fino que conserva las características organolépticas propias de la cerveza original.			
PARÁMETROS SENSORIALES				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
Apariencia	Polvo fino		Perfil sensorial	
Olor	Característico a la cerveza		Perfil sensorial	
Sabor	Característico a la cerveza		Perfil sensorial	
Color	Café claro		Perfil sensorial	
PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS				
PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS	
% Humedad	Máximo	5,0	AOAC 931.04	
% Carbohidratos	Máximo	90,0	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	
Coliformes fecales (UFC/g)	<10		AOAC 966.24	
Escherichia coli (UFC/g)	0,00		AOAC 966.24	
Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	<100		AOAC 975.55	
Clostridium sulfito reductor (UFC/g)	0,00		AOAC 972.45	
Bacillus cereus (UFC/g)	0,00		AOAC 980.31	
Salmonella spp en 25g	Ausente		AOAC 967.26	

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.

 ALSEC Ingredientes para cambiar el mundo	<h1>FICHA TÉCNICA</h1>	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	oct-18
<h2>APLICACIONES</h2>			
Principalmente para saborizar diferentes aplicaciones como bebidas en polvo y líquidas, aderezos, salsas y adobos cárnicos, esponjados, rellenos y cubiertas para repostería y confitería, entre otras preparaciones gastronómicas.			
<h2>USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES</h2>			
Este producto es usado como ingrediente para diferentes preparaciones gastronómicas y alimenticias. No está diseñado para consumo directo.			
<h2>RECOMENDACIÓN DE USO</h2>			
<p>Las recomendaciones de uso de este producto dependen de la funcionalidad deseada en la aplicación final. Las siguientes recomendaciones son datos de referencia para aplicaciones típicas.</p> <p>En embutidos cárnicos se recomienda aplicar entre 1-3% durante la etapa de coteado o de formación de la emulsión cárnica, iniciando con 2% junto con otras especias o materias primas secas e ir ajustando según perfil deseado.</p> <p>En salsas se recomienda adicionar entre un 10-15%, junto con los demás ingredientes secos. Para lograr perfiles de "cerveza michelada" se recomienda adicionar ZUMO DE LIMÓN EN POLVO REF LEMON-ZM-UN en una dosis entre de 2-4% e ir ajustando según perfil deseado.</p>			
<h2>VENTAJAS</h2>			
<ul style="list-style-type: none"> • Permite saborizar diferentes tipos de preparaciones sin aportar alcohol en el producto final. • Fácil manipulación a diferencia de la cerveza líquida y sus residuos generados. • Larga duración sin contaminación y sin descomposición. • Conservación de características de color, 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. 			
<h2>PRESENTACIÓN COMERCIAL</h2>			
Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25 Kg neto.			
<h2>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</h2>			
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.			
<h2>VIDA ÚTIL</h2>			
24 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas en su empaque original.			
<h2>INSTRUCCIONES DE MANEJO</h2>			
Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.			
<h2>ETIQUETADO DE PRODUCTO TERMINADO</h2>			
1. Nombre de la materia prima 2. Lista de ingredientes 3. Contenido neto 4. Nombre y dirección del fabricante 5. País de origen		6. Identificación del lote 7. Fecha de producción 8. Fecha de vencimiento 9. Condiciones de conservación 10. Alérgenos	
<h2>DECLARACIÓN DE OGM</h2>			
Este producto podría contener ingredientes que han sido genéticamente modificados.			

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 está 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.

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, Resolución 3929 de 2013, y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación local.

Código: PTEP0008
Fecha de revisión: 27/04/2020

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.