

PREMEZCLA NATILLA X 1kg (D)

10012AA

## Características

### Ingredientes

Panela, fécula de maíz, azúcar, conservante (sorbato de potasio 202), saborizante artificial (canela), color caramelo 150d, colorante natural (anato160b).

### Alérgenos

No contiene alérgenos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, maní, soya, leche y sulfito.

### Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Mezcla de partículas de diferente tamaño	MQ-11 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Crema (la intensidad del color varía entre lotes por la panela)	MQ-12 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico a canela	MQ-13 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Dulce - Canela	MQ-14 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 10,00	MQ-19 BASADO EN NTC 529

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
<i>Coliformes fecales</i>	N.M.P./g	< 3,0	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
<i>Coliformes totales</i>	N.M.P./g	< 3,0	MQ-05 BASADO EN NTC 4516
<i>Recuento Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	< 100	MQ-06 BASADO EN BAM CAP.14
<i>Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductoras</i>	U.F.C./g	Máximo 100	MQ-08 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)
<i>Recuento de mohos y levaduras</i>	U.F.C./g	Máximo 500	MQ-04 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)
<i>Recuento microorganismos aerobios mesófilos</i>	U.F.C./g	Máximo 5000	MQ-03 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)

Recuento *Staphylococcus aureus*  
*coagulasa positiva*

U.F.C./g < 100

MQ-07 BASADO EN INVIMA  
(TÉCNICA No.8)

### Características de evaluación

- ASPECTO.
- COLOR APARENTE.
- OLOR.
- PÉRDIDAS POR SECADO.
- SABOR.

### Vida útil

12 meses

*\* A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación, almacenamiento y transporte recomendados*

### Forma de consumo e instrucciones especiales de manejo (Uso previsto)

Dosis recomendada	Por 340 g de premezcla adicionar 1 litro de leche. Por un 1,0 kg de premezcla adicionar 3 litros de leche.
Forma de aplicación	Hidratar y cocinar.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Evitar contacto con ojos y mucosas.

### Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa de polipropileno biorientado/ foil de aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, luego se emban varias unidades en saco de polipropileno. Puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación).
--	---

### Gestión ambiental: ciclo de vida disposición final

Disposición de residuo	En caso de ser requerido el desecho se debe disponer como: residuo ordinario según la normatividad vigente
Disposición de material de empaque y embalaje	La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar. El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda reciclar no reutilizar.

### Recomendaciones de conservación, almacenamiento y transporte

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambiente seco, fresco y con buena ventilación. En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas prácticas de manufactura. Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la exposición a la humedad del ambiente, la pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Este producto se debe transportar en vehículos limpios, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

### Requisitos legales aplicables

R 4125/1991. R 10593/1985.

<b>Documento elaborado por:</b>	CTR - KH	<b>Referencia:</b>	N/A	<b>Versión:</b>	13
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo	<b>Fecha de aprobación:</b>		2019-12-05	

www.tecnas.com.co  
servicioalcliente@tecnas.com.co  
Itagüí - Colombia

TECNAS S.A. BIC.  
Cra 50G No. 12 sur - 29  
Teléfono: (57)(604) 2854290

CÓDIGO: F-D-017  
VERSIÓN:4  
FECHA: 10/OCT/2024

Impreso en: 2025/12/01 07:11 a. m.