

PREMEZCLA BUÑUELOS X 1kg (D)

10013AA

Características

Ingredientes

Fécula de maíz, estabilizante (almidón modificado de maíz 1422), azúcar, dextrosa, leudantes (pirofosfato ácido de sodio 450i, bicarbonato de sodio 500ii).

Alérgenos

Contiene sulfito. 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.	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco - Crema	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Característico	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Cereales - Dulce	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
PÉRDIDAS POR SECADO	%	Máximo 13,00	M-Q-019 MÉTODO INTERNO
SULFITO (Contenido en el almidón de maíz)	ppm	Máximo 56,1	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	Máximo 9,36	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	Máximo 0,0	NO DISPONIBLE
SODIO	%	Máximo 0,33	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Detección de Salmonella	spp/25g	Ausente	M-Q-009 BASADO EN NTC 4574

NMP de Coliformes fecales	N.M.P./g < 3,0	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
NMP de Coliformes totales	N.M.P./g Máximo 100	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos	U.F.C./g Máximo 10000	M-Q-003 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.2)
Recuento de mohos y levaduras	U.F.C./g Máximo 5000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

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	Se recomienda mezclar 100% de premezcla, 100% de queso costeño o queso campesino, 10% de huevos (2 huevos aprox) y 75% agua. Si se agrega queso campesino ajustar sabor adicionando 1% de sal (2 cucharaditas).
Forma de aplicación	Con los ingredientes ablandadores.
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 PET/PE-EVOH, luego se embalan 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 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

No tiene normatividad asociada.

Documento elaborado por:	CTR	Referencia:	N/A	Versión:	8
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo		Fecha de aprobación:	2022-02-02	

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 08:44 a. m.