

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT-802****FD-17** - Versión N°8

Fecha: 2016-01-06

Aprobado por: LSV

Versión: 10 Fecha de aprobación de ficha técnica: 2017-05-02

Documento elaborado por: MRS Revisado y aprobado por: GERENTE INNOVACIÓN Y DESARROLLO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	MEZCLA POLIFOSFATOS	Referencia	N/A
Ingredientes	Tripolifosfato de sodio (451i)		

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
ASPECTO	Polvo granulado	EO-CC-11 Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Blanco	EO-CC-12 Basado en NTC 4604
OLOR	Inodoro	EO-CC-13 Basado en NTC 2680
SABOR	Característico	EO-CC-14 Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
pH (Solución 1,0%)	N/A	9,10 - 10,10	EO-CC-15 Basado en NTC 4592
GRANULOMETRÍA (Ret. U.S. Malla 20)	%	Máximo 1,0	EO-CC-20 Basado en NTC 77
GRANULOMETRÍA (Pasa. U.S. Malla 60)	%	Máximo 60,0	EO-CC-20 Basado en NTC 77
CONCENTRACIÓN ($\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)	%	Mínimo 85,0	EO-CC-28 Basado en AOAC 986.24
CONCENTRACIÓN (P_2O_5)	%	56,0 - 59,0	EO-CC-28 Basado en AOAC 986.24

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y ENTOMOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
N/A			

CARACTERÍSTICAS A EVALUARAspecto, color aparente, pH y concentración (% $\text{Na}_5\text{P}_3\text{O}_{10}$)

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO****PT-802****FD-17** - Versión N°8

Fecha: 2016-01-06

Aprobado por: LSV

Versión: 10

Fecha de aprobación de ficha técnica:

2017-05-02

CONDICIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

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

Vida útil*	Este producto debe consumirse preferiblemente antes de 12 meses
------------	---

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

CONSUMIDORES POTENCIALES

Industria de alimentos en general

FORMA DE CONSUMO E INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO

Dosis recomendada	Dependiendo del efecto técnico previsto y del alimento o producto específico en el cual se utilizara de acuerdo con lo establecido en la normatividad correspondiente.
-------------------	--

Forma de aplicación	En seco o húmedo (solubilizado previamente en un medio líquido, generalmente agua) dependiendo del tipo de alimento o producto a elaborar.
---------------------	--

Precauciones	Puede causar irritabilidad, evitar contacto con ojos y mucosas
--------------	--

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, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO**Comisión del Codex Alimentarius FAO/OMS, última actualización de JECFA en 2000****ALÉRGENOS**

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