

SABORIZANTE TOCINETA LIQ X 1kg

5101AA

Características

Ingredientes

Sabor artificial (carne), sal, aroma natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio 316), vehiculizado en agua.

Coadyuvantes de fabricación: secuestrante (citrato de sodio 331iii), conservantes (sorbato de potasio 202, benzoato de sodio 211).

Recomendación de rotulado: Sabor artificial (carne), sal, aroma natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio).

Nota: Sin colorantes, sin glutamato monosódico.

Alérgenos

Contiene soya.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
ASPECTO	Líquido	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
COLOR APARENTE	Café (puede cambiar en el tiempo)	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Ahumado	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Salado y ahumado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
CLORURO DE SODIO	%	11,50 - 14,50	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
ERITORBATO DE SODIO (DMU = 500ppm)	%	0,18 - 0,22	M-Q-027 MÉTODO INTERNO
MEZCLA SORBATO Y BENZOATO (DMU=1250 ppm)	%	Máximo 0,07	NO DISPONIBLE

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
SODIO	%	Máximo 5,65	M-Q-027 MÉTODO INTERNO

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

Parámetros Microbiológicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
<i>NMP de Coliformes fecales</i>	N.M.P./g	< 3,0	M-Q-005 BASADO EN NTC 4516
<i>Recuento de Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	< 100	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
<i>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor</i>	U.F.C./g	Máximo 100	M-Q-008 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)
<i>Recuento de mohos y levaduras</i>	U.F.C./g	Máximo 3000	M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)

Características de evaluación

- ASPECTO.
- CLORURO DE SODIO.
- OLOR.
- SABOR.

Vida útil

9 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	Entre 5 y 6 g/ kg de masa total.
Forma de aplicación	Directa sobre el alimento. Se utiliza para saborizar todo tipo de productos con notas características de tocineta.
Consumidores Potenciales	Industria de alimentos en general.
Uso no previsto	Uso diferente al recomendado. Uso posterior a la fecha de vencimiento.
Precauciones	Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel.

Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en garrafa de polietileno de alta densidad (PEAD), luego se emban varias unidades en cajas de cartón. Puede empacarse por la 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	El envase se recomienda reutilizar. La caja de cartón se recomienda 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 pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Consumirse en el menor tiempo posible y conservar refrigerado entre 0°C a 4°C. 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 4124/1991. R 4125/1991.

Documento elaborado por:	CEA	Referencia:	N/A	Versión:	8
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:		2021-05-07	

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 07:30 a. m.