

ADOBO POLLO FRITO X 5kg

5262

## Características

### Ingredientes

Sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico 621), especias naturales y extractos de especias (curry, comino, romero, orégano, pimienta, nuez moscada, ají, ajo), sabor artificial (pollo), colorante artificial (tartrazina 102). Contiene tartrazina.

Coadyuvante de fabricación: anticompactante (carbonato de calcio 170i).

Recomendación de rotulado: Sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), especias naturales y extractos de especias (curry, comino, romero, orégano, pimienta, nuez moscada, ají, ajo), sabor artificial (pollo), colorante artificial (tartrazina). Contiene tartrazina.

Nota: Con especias naturales, sin gluten adicionado, sin conservantes.

### Alérgenos

No contiene alérgenos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, 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    | Amarillo                                 | M-Q-012 BASADO EN NTC 4604 |
| Color en solución | Amarillo                                 | M-Q-012 BASADO EN NTC 4604 |
| Olor              | A especias y a pollo                     | M-Q-013 BASADO EN NTC 2680 |
| Sabor             | Salado, a especias a pollo               | M-Q-014 BASADO EN NTC 2680 |

### Parámetros Fisicoquímicos

| Característica            | Unidad | Especificación | Método                    |
|---------------------------|--------|----------------|---------------------------|
| Cloruro de sodio          | %      | 67,62 - 73,56  | M-Q-017 BASADO EN NTC 696 |
| Tartrazina (DMU = 100ppm) | %      | Máximo 0,05    | NO DISPONIBLE             |

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

| Característica    | Unidad | Especificación | Método        |
|-------------------|--------|----------------|---------------|
| Azúcares añadidos | %      | Máximo 0,02    | NO DISPONIBLE |
| Grasa saturada    | %      | Máximo 0,19    | NO DISPONIBLE |
| Sodio             | %      | Máximo 29,00   | NO DISPONIBLE |

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

### Parámetros Microbiológicos

| Característica  | Unidad | Especificación | Método                                   |
|---|--------|----------------|--|
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i>                      | UFC/g  | < 100          | M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14             |
| Recuento de <i>E.Coli</i>                               | UFC/g  | < 10           | M-Q-056 BASADO EN NTC 4458               |
| Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> | UFC/g  | Máximo 100     | M-Q-008 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10) |
| Recuento de mohos y levaduras                           | UFC/g  | Máximo 3000    | M-Q-004 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.7)  |

### Características de evaluación

- Aspecto.
- Cloruro de sodio.
- Color en solución.
- Olor.
- 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        | Adicionar entre 20 y 25 g/kg de pollo.   |
| Forma de aplicación      | Directa sobre el pollo, dejar adobando preferiblemente por mínimo 12 horas.  |
| Consumidores Potenciales | Materia prima para la industria de alimentos en general. Uso institucional, no es comestible ya que no está diseñado para consumo directo. |
| 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 | 5,0 kg en bolsa de PET/PE-EVOH, luego se embalan varias unidades en caja de cartón. 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  
empaqué y embalaje

La bolsa al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda  
reciclar no 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 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 10593/1985. R 580/1996.

|                                 |                                  |                    |                             |                 |    |
|---------------------------------|----------------------------------|--------------------|-----------------------------|-----------------|----|
| <b>Documento elaborado por:</b> | MIH                              | <b>Referencia:</b> | 4099-03                     | <b>Versión:</b> | 10 |
| <b>Revisado y aprobado por:</b> | Gerencia Innovación y Desarrollo |                    | <b>Fecha de aprobación:</b> | 2025-02-20      |    |

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 07:32 a. m.