

ADOOBO 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: anticompartante (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 empaque 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.

Documento elaborado por:	MIH	Referencia:	4099-03	Versión:	10
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	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.