

P.S. CHORIZO ANTIOQUEÑO 000 X 1kg

7100

## Características

### Ingredientes

Regulador de acidez (tripolifosfato de sodio 451i), aroma natural chorizo (especias y extractos de especias), especia natural (comino), antioxidante (eritorbato de sodio 316) en sal como excipiente. Coadyuvante de fabricación: anticompactante (carbonato de calcio 170i).  
Recomendación de rotulado: Regulador de acidez (tripolifosfato de sodio), aroma natural (chorizo), especia natural, antioxidante (eritorbato de sodio).  
Nota: sin conservantes, sin gluten adicionado, sin colorantes.

### 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	Crema a beige con puntos cafés	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
OLOR	Especiado	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
SABOR	Salado y especiado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
CLORURO DE SODIO	%	67,90 - 72,10	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
ERITORBATO DE SODIO (DMU = 500ppm)	%	Máximo 2,10	M-Q-027 MÉTODO INTERNO
POLIFOSFATOS (Como Na5P3O10)	%	19,00 - 21,00	M-Q-028 BASADO EN AOAC 986.24

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
AZÚCARES AÑADIDOS	%	0,00	NO DISPONIBLE
GRASA SATURADA	%	Máximo 0,5	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 <i>Bacillus cereus</i>	U.F.C./g	Máximo 100	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de <i>E. coli</i>	U.F.C./g	< 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>	U.F.C./g	Máximo 100	M-Q-008 BASADO EN INVIMA (TÉCNICA No.10)
Recuento de mohos y levaduras	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

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 dosificar de 10 a 15 g/kg de masa. Se debe adicionar como máximo 25 g/kg de masa total.
Forma de aplicación	En masa.
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 bolsa PET / FOIL / PEBD, 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 4124/1991. R 4126/1991.

<b>Documento elaborado por:</b>	ALE	<b>Referencia:</b>	N/A	<b>Versión:</b>	14
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo		<b>Fecha de aprobación:</b>	2022-11-11	

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 07:44 a. m.