

P.S. CHORIZO AHUMADO X 1kg

7116

## Características

### Ingredientes

Espicias naturales y extractos de especias (comino, cebolla, puerro, ají, páprika, pimienta negra, ajo), acentuador de sabor (glutamato monosódico 621), proteína vegetal hidrolizada, antioxidante (eritorbato de sodio 316), aroma natural (humo), colorante artificial (amarillo ocaso 110) en harina de trigo, sal y azúcar como excipientes. Coadyuvante de fabricación: anticompactante (dióxido de silicio 551).

Recomendación de rotulado: Especies naturales y extractos de especias, acentuador de sabor (glutamato monosódico), proteína vegetal hidrolizada, antioxidante (eritorbato de sodio), aroma natural (humo), colorante artificial (amarillo ocaso).

### Alérgenos

Contiene gluten y soya en el saborizante. 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 en solución	Naranja	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Ahumado y especiado	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Salado, ahumado y especiado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

### Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Amarillo sunset (DMU= 200ppm)	%	Máximo 0,6	NO DISPONIBLE
Cloruro de sodio	%	31,77 - 34,27	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
Eritorbato de sodio (DMU= 500 ppm)	%	Máximo 2,20	M-Q-027 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

### Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Sodio	%	Máximo 14	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>	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.
- 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 12 a 15 g/kg de masa total.
Forma de aplicación	Directamente a la masa.
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	Evitar contacto con ojos y mucosas.

### Información de Empaque y Embalaje

Presentación comercial y material de empaque	1,0 kg en bolsa PET / PE-EVOH, luego se embalan varias unidades en saco de polipropileno. 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.

El saco al ser una estructura compuesta por varias clases de plásticos se recomienda  
reciclar no 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 4124/1991.

<b>Documento elaborado por:</b>	MIH	<b>Referencia:</b>	1963-1	<b>Versión:</b>	16
<b>Revisado y aprobado por:</b>	Gerencia Innovación y Desarrollo		<b>Fecha de aprobación:</b>		2024-04-05

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 07:45 a. m.