

PAQUETE TECNAS MORCISAN X 1kg

7407AA

Características

Ingredientes

Sangre de cerdo deshidratada, sabor artificial morcilla (especias y extractos de especias, extracto de levadura, sabor artificial especiado), reguladores de acidez (acetato de sodio 262i, ácido málico 296), antioxidante (eritorbato de sodio 316) en sal y harina de arroz como excipientes. Coadyuvante de fabricación: anticompactante (dióxido de silicio 551). Recomendación de rotulado: Sangre de cerdo deshidratada, sabor artificial (morcilla), reguladores de acidez (acetato de sodio, ácido málico), antioxidante (eritorbato de sodio).

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 (Puede cambiar)	M-Q-011 BASADO EN NTC 2680
Color aparente	Gris a rojo oscuro con puntos	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Especiado	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Especiado	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Físicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
Cloruro de sodio	%	10,00 - 14,00	M-Q-017 BASADO EN NTC 696
Eritorbato de sodio (DMU= 500 ppm)	%	Máximo 0,76	M-Q-027 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Azúcares añadidos	%	Máximo 0,01	NO DISPONIBLE
Grasa	%	1,80 - 2,20	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	Máximo 0,70	NO DISPONIBLE
Proteína (Base húmeda)	%	46,00 - 51,00	M-Q-046 BASADO EN ISO 1871
Sodio	%	Máximo 6,05	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	Máximo 1000	M-Q-006 BASADO EN BAM CAP.14
Recuento de bacterias anaerobias sulfito reductoras	UFC/g	Máximo 1000	M-Q-060 BASADO EN ISO 15213
Recuento de <i>E.Coli</i>	UFC/g	< 10	M-Q-056 BASADO EN NTC 4458
Recuento de mohos y levaduras	UFC/g	Máximo 5000	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	Se recomienda dosificar de 60 a 65 g/ kg de masa total.
Forma de aplicación	Mezclar primero el PAQUETE TECNAS MORCISAN con la totalidad del agua de la formulación, asegurando que no se presenten grumos de sangre. Adicionar luego el paquete hidratado al arroz cocido. En ésta etapa debemos destruir todos los grumos de arroz. Posteriormente, adicionar las grasas (tocino/empella) hasta obtener la masa final. Solicite boletín técnico.
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	1,0 kg en bolsa PET / PE-EVOH, luego se emban 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 4124/1991. R 4125/1991.

Documento elaborado por:	VCR	Referencia:	10637-01	Versión:	11
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo	Fecha de aprobación:	2026-05-15		

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: 2026/05/19 01:38 p. m.