harinera del valle

Carrera 1 A # 47-20 Cali – Colombia Línea Nacional: 01 8000 514 020 servicioalcliente@hv.com.co

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA INDUSTRIAL HAZ DE OROS
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO



Powered by CamScanner

harinera del valle	CÓDIGO	GP.GAC-1245
	VERSIÓN	10
	TIPO	FICHA TÉCNICA

HARINA DE TRIGO FORTIFICADA HAZ DE OROS INDUSTRIAL S.M

1 DEFINICIÓN

La harina de trigo es un producto alimenticio obtenido de la molienda de granos de trigos duros triticum aestivum, sanos y limpios.

Se usa en la elaboración de productos de horneo de panadería.

Ingredientes:

Harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg).

2 REQUISITOS

2.1 La harina de trigo no podrá contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.

2.2 La harina de trigo debe estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

2.3 La harina de trigo debe estar exenta de excrementos animales.

2.4 La harina de trigo no podrá contener más de 75 fragmentos de insectos y no más de 1 pelo de roedor en 50 gramos de muestra representativa.

2.5 Los límites máximos para residuos de plaguicidas no deben exceder los establecidos por el Codex Alimentarius.

2.6 La Harina de trigo debe cumplir con los limitesmaximos de micotoxinas establecidos en la siguiente tabla:

Micotoxinas	Limite máximo en µg/Kg
Ocratoxina A	.3.0

Powered by CamScanner

Afatoxina B1	2.0
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	4.0
DON - Deoxinivalenol	750
Zearalenona	75

2.7 Mínimo el 98% de la harina de trigo debe pasar a través de un tamiz de 212 $x\ 10^{-6}\ m$ (No. 70 U.S.A Standard, según la AOAC)

2.8 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	TOLERANCIA MÁXIMA	MÉTODO
Humedad (%)	13.0	14.5	GP.GAC-101
Proteína (Nx5.7) % base seca.	12.5		Lab. Externo
Cenizas (% base seca)		0.85	GP.GAC-102
Gluten Húmedo (%)	33.0		GP.GAC-104
Gluten Seco (%)	11.0		GP.GAC-104
Falling number (s)	270		AACC 56-81.03
Acidez como H_2SO_4 (mg/100 g)		70	Lab. Externo

2.9 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	n	c	m	M	MÉTODO
Recuento de aeróbios mesófilos UFC / g	3	1	200000	300000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	-	NTC 4458
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	Ausente	-	NTC 4574
Recuento de mohos y levaduras UFC / g	3	1	3000	5000	NTC 5698-2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	0	< 100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus Cereus UFC / g	3	1	500	1000	NTC 4679

Según NTC 267

Donde:

n: número de muestras que se van a examinar

Powered by CamScanner

c: número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

m: Índice máximo permisible para indicar nivel de buena calidad

M: Índice máximo permisible para indicar nivel de aceptable calidad

2.10 METALES CONTAMINANTES

METAL	LÍMITE MÁXIMO
Plomo, (mg/kg)	0.20
Cadmio (mg/kg)	0,20

Según NTC 267

2.11 REQUISITOS REOLÓGICOS

2.11.1 FARINOGRAMA

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	63	GP.GAC-103

2.12 PANIFICACION

PARÁMETRO	TOLERANCIA MÍNIMA	MÉTODO
Absorción (%)	58	GP.GAC-107
Volumen pan (cc)	650	GP.GAC-107

2.13 MICRONUTRIENTES

MICRONUTRIENTES	CANTIDADES MÍNIMAS
Vitamina B1 (mg/kg)	6.00
Vitamina B2 (mg/kg)	4.00
Niacina (mg/kg)	55.00
Acido Folico (mg/kg)	1.54
Hierro Fumarato Ferroso (mg/kg)	44.00

Según Decreto Número 1944 - Octubre 28 de 1996

2.14 ALÉRGENOS

La Harina de trigo contiene Gluten.

2.15 NORMATIVIDAD:

Powered by CamScanner

Se da cumplimiento a la siguiente normatividad:

Decreto 1944 de 1996: Fortificación de harinas de trigo

Resolución 4506 de 2013: contaminantes en alimentos

Resolución 5109 de 2005: Rotulado general

Resolución 683 de 2012: Empaques

NTC 267 octava actualización: Harina de trigo

3 EMPAQUE Y ROTULADO

La Harina de trigo está empacada en sacos impresos de polipropileno tejido normal y/o laminado,segun la Ficha Técnica **GP.GAC-244 " SACO POLIPROPILENO TEJIDO NORMAL Y/O LAMINADO HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS**

Peso neto: 12.5 Kg. 25kg. 50 kg

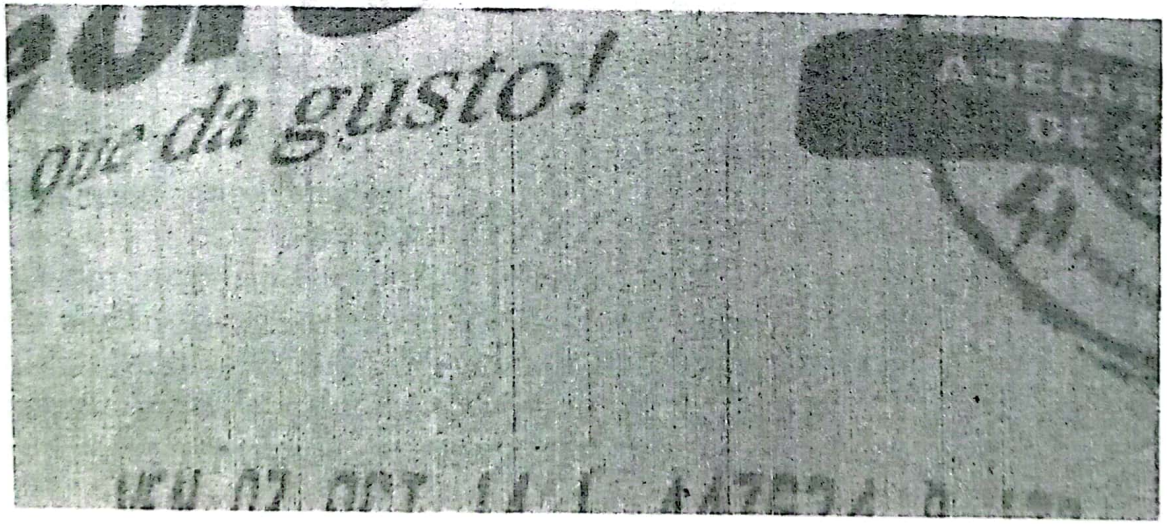
Nombre del producto: HARINA DE TRIGO FORTIFICADA

Marca : HAZ DE OROS SIN MEJORANTE

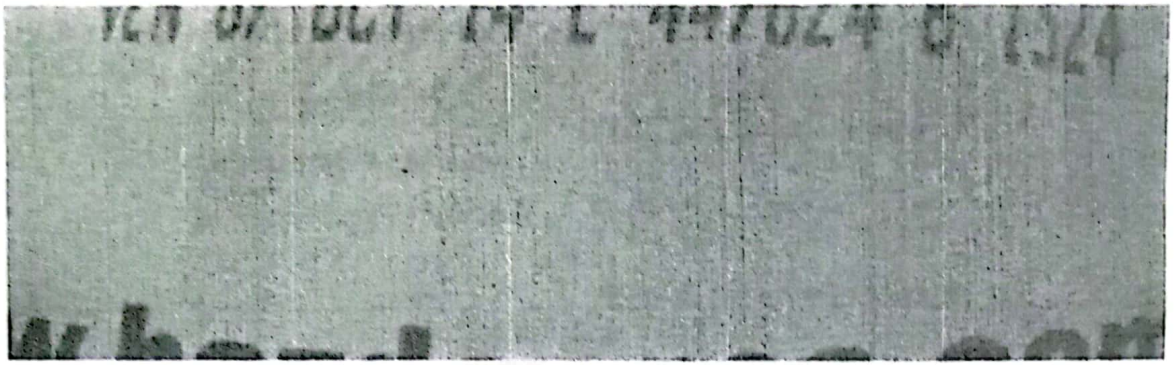
El rotulado del vencimiento y lote se realiza de la siguiente manera:

VENCE: Día (en números), Mes (tres primeras letras), Año (dos últimos dígitos). Lote (números dígitos 6), Letra (turno), Numero (contador de bultos empacados).

Ejemplo:



Powered by CamScanner



4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Se mantienen los bultos en bodegas con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura, estibados bajo los estándares de almacenes, con controles de insectos y roedores y cumpliendo los programas de limpieza y saneamiento.

No debe haber presencia de combustibles o fluidos líquidos, jabones o desinfectantes en los alrededores de la harina, los cuales producen contaminación.

También se almacena en silos a granel.

4.1 Vida Útil

Hasta seis meses para lo cual las buenas condiciones de almacenamiento y preservación son indispensables, teniendo en cuenta en especial el control de insectos y roedores, que pueda garantizar el tiempo efectivo de esta.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No Aplica

Documentos Relacionados

[GP.GAC-102] DETERMINACION DE CENIZAS EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-101] DETERMINACION DE HUMEDAD EN TRIGO Y HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-104] GLUTEN METODO MECANICO EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-103] METODO DEL FARINOGRAMA EN HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-107] PANIFICACION HARINA DE TRIGO
[GP.GAC-251] SACO PAPEL HARINA DE TRIGO HAZ DE OROS HAZ
[GP.GAC-244] SACO POLIPROPILENO TEJIDO NORMAL Y/O LAMINADO HARINA DE

Powered by CamScanner

TRIGO HAZ DE OROS

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Alejandra María Bermudez Burgos Ingeniero de Innovacion y Desarrollo (I)	**Diana Maria Arango Moreno** Líder de Equipo de Aseguramiento de Calidad - Palmira **Maria Elena Collazos** Líder de Equipo de Innovación y Desarrollo	**Jose Fernando Chacon Valencia** Líder de Equipo de Gerencia de Producción

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	**3600**
Imprimió:	**Marlon Steven Lugo Herrera**
Para:	**Melissa Diaz**
Fecha Impresión:	**07/09/2016**
Válido Hasta:	**01/02/2017**

Powered by CamScanner

harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS



PREMEZCLA INTEGRAL HAZ DE OROS BULTO

HARINA MEZCLA

- MARCA: HAZ DE OROS-HARINERA DEL VALLE
- CAPACIDAD: 25 KILOS
- CANTIDAD: 1 UNIDAD

Powered by CamScanner

harinera del valle

GENERALIDADES BASICAS

Premezcla integral es una mezcla homogenea de ingredientes asi. Harina de trigo, salvado fino de trigo, salvado grueso de trigo, azucar, sal, emulsificantes, preservantes, suero de leche, leche en polvo, gluten, mogolla de trigo, preservativos.

Adicionado con:
VitaminaB1: 5 mg/kg, VitaminaB2: 4 mg/kg, Niacina: 55 mg/kg, Fibra: 0.72 g/kg, Minerales: 0.60 g/kg, Hierro: 44 mg/kg, Acido Folico: 1.54 mg/kg.

Aspecto Fisico quimico:
Humedad (%): Valor medio 11.0. Tolerancia Maxima: 13.50. Tolerancia Minima: 10.50, Metodo GP-GAC-101 Determinacion de humedad en trigo y harina de trigo.

Aspecto Sanitario:
La premezcla integral puede contener hasta 50 fragmentos de insectos y hasta un pelo de rodeedor.

Empaque y Rotulado:
Sacos de polipropileno lamonado por 50 kg y 25 kg neto. Tiene un rotulo en la cual se especifica el Lote y la Fecha de Vencimiento, Resolucion 00485.

Powered by CamScanner

harinera del valle s.a.
SABE DE ALIMENTOS

CÓDIGO	GP.GAC-372
VERSIÓN	2
TIPO	FICHA TÉCNICA

PREMEZCLA INTEGRAL

COPIA NO CONTROLADA

1 DEFINICIÓN

La Premezcla Integral, es una mezcla homogénea de ingredientes; harina, salvado fino, salvado grueso, azúcar, sal, emulsificantes, gluten, suero de leche y preservativos, ejerciendo cada uno de ellos una función especifica en el producto. El aporte nutricional esta representado en un alto porcentaje de fibra.

Se usa en la elaboración de productos de panadería como; pan pulman, tostadas, galletas, tortas y toda clase de pan dulce.

2 REQUISITOS

2.1 REQUISITOS SANITARIOS

2.1.1 La premezcla integral puede contener hasta 50 fragmentos de insectos y hasta un pelo de roedor.

2.2 REQUISITOS FISICOQUIMICOS

PARAMETRO	VALOR MEDIO	TOLERANCIA MAXIMA	TOLERANCIA MINIMA	METODO
Humedad (%)	11.00	13.50	10.50	GP.GAC-101. Determinación de Humedad en Trigo y Harina de Trigo

2.3 REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

MICROORGANISMO	N	c	n	M	METODO
Recuento de aeróbios mesófilos UFC / g	3	1	200.000	300.000	NTC 4519
Detección de E. Coli UFC/ g	3	0	< 10	–	NTC 4458
Detección de Salmonela/25 g	3	0	Ausente	–	NTC 4574
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/ g	3	1	3.000	5.000	NTC 4132
Recuento de Staphylococcus aureus coagulosa positiva UFC/g	3	0	<100	-	NTC 4779
Recuento de Bacillus cereus UFC/ g	3	1	500	1.000	NTC 4679

Donde:

n = número de muestra que se van a examinar

c = número máximo de muestras permitidas entre m y M

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para indicar nivel de calidad aceptable

2.4 Panificación

Que la masa durante el tiempo de fermentación llene el molde y el producto final presente buenas características.

Powered by CamScanner

3 EMPAQUE Y ROTULADO

Sacos de polipropileno laminado por 50 kg y 25 kg neto, (Ver Anexo D GG-568 - Matriz de Requisitos Legales para Fichas Técnicas)

Producto PREMEZCLA INTEGRAL está impreso en el saco. Tiene un rotulo en el cual se especifica el lote y la fecha de vencimiento, según Resolución 00485 Rotulado de Productos Envasados y Materias Primas y GP.GAC-301 Ficha Técnica Empaque Premezcla Integral.

4 ALMACENAMIENTO Y PRESERVACIÓN

Se deben mantener los bultos en bodegas con buena circulación de aire, en condiciones normales de humedad relativa y temperatura, estibados bajo los estándares de almacenes, con controles de insectos y roedores y cumpliendo los programas de limpieza y sanitación.

4.1 Vida Util

Hasta cuatro meses para lo cual las buenas condiciones de almacenamiento son indispensables, en especial el control de insectos y roedores.

5 REQUISITO ADICIONAL PARA PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN

No aplica

Documentos Relacionados

[GP.GAC-301] EMPAQUE PREMEZCLA INTEGRAL

Enlaces

Resolución 00485 Rotulado de productos envasados y materias primas

Resolución 16379 del 18 de Junio del 2003 (Control metrológico del contenido de producto en preempacados)

ELABORARON	REVISARON	APROBARON
Diana Maria Arango Moreno Ingeniero de Investigación y Desarrollo	**Maria Melba Aristizabal Ospina** Líder de Equipo Aseguramiento de Calidad	**Felipe Velasco Lloreda** Líder de Equipo de Gerencia de Producción y Proyectos

COPIA NO CONTROLADA

Cód. Impresión:	3278
Imprimió:	Marlon Steven Lugo Herrera
Para:	Melissa Diaz
Fecha Impresión:	26/02/2016
Válido Hasta:	08/10/2013

COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

INGENIO
LA CABAÑA

AZUCAR BLANCA BULTO POR 50 KILOS LA CABAÑA



FICHA TECNICA
AZUCAR ESTANDAR INDUSTRIAL MARCA LA CABAÑA

GENERALIDADES.

El azúcar es un endulzante de origen natural, sólido, cristalizado, constituido esencialmente por cristales sueltos obtenidos a partir de la caña de azúcar (Saccharum officinarum) L) mediante procedimientos industriales apropiados.

La caña de azúcar contiene entre 9 y 13% de sacarosa. El jugo obtenido de la molienda de la caña se concentra y cristaliza al evaporarse el agua por calentamiento. Los cristales formados son el azúcar crudo o, de ser lavados, azúcar estándar industrial. El azúcar estándar industrial se obtiene mediante proceso similar al utilizado para producir azúcar crudo y estándar, optimizando las etapas de clarificación y centrifugación.

Powered by CamScanner

INGENIO
LA CABAÑA

COMPOSICION.

El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno (carb-o-hidrato). Los azúcares estándar industrial son alimentos muy puros con más del 99% de sacarosa. Los azúcares crudos poseen un contenido algo menor de sacarosa (>94%) pues conservan aún parte de la miel a partir de la cual fueron fabricados.

SACAROSA.

La sacarosa es la forma básica de la energía en el reino vegetal. Las plantas convierten el agua y el dióxido de carbono (que es un contaminante del aire) en sacarosa, utilizando la energía del sol en el proceso de fotosíntesis. La sacarosa de la caña de azúcar es un disacárido natural formado por el enlace bioquímico de los monosacáridos glucosa (azúcar de uvas o dextrosa) y fructosa (azúcar de frutas o levulosa).

APLICACIÓN.

El Azúcar Estándar Industrial es utilizada como ingredientes en la elaboración de diversos alimentos de consumo humano.

CARACTERISTICAS:

A).- INGREDIENTES:

SACAROSA DE CAÑA DE AZUCAR

Nombre Químico o IUPAC:	Sacarosa (alfa-D-glucopiranosil-1-2-B-fructofuranosido)
Nombre Comercial:	Azúcar Estándar Industrial
Familia Química:	Carbohidratos
Sinónimos:	Azúcar de caña
Tipo de producto:	Alimento

B).- PROPIEDADES QUIMICAS:

1.- HUMEDAD:	0.06 % MAXIMO
2.- SACAROSA APARENTE (Pol) A 20° C.	99.50 % MINIMO
3.- CENIZAS CONDUCTIMETRICAS:	0.10 % MAXIMO
4.- COLOR:	300 UNIDADES ICUMSA MAXIMO
5.- PARTICULAS METALICAS:	10 PPM MAXIMO
6.- MATERIA INSOLUBLE:	150 PPM MAXIMO
7.- AZUCARES REDUCTORES:	0.09 % MAXIMO

Powered by CamScanner

INGENIO
LA CABAÑA

C).- PROPIEDADES FISICAS:

1.- TAMAÑO DE PARTICULAS:	5.5. % MAXIMO EN MALLA 65
2.- TEMPERATURA DE FUSION:	188 GRADOS CENTIGRADOS
3.- TEMPERATURA DE AUTOIGNICION:	150 GRADOS CENTIGRADOS
4.- PESO MOLECULAR:	342

5.- MATERIAL EXTRAÑO:

Libre de cualquier material extraño. Incluyendo bagazo, piedras, pedazos de madera, partículas metálicas o cualquier otra sustancia que degrade las características físicas, o que sean peligrosas al consumo humano.

D)- PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

1.- OLOR:

Deberá ser el olor característico del azúcar, sin presentar olor a humedad, fumigantes u otros olores extraños.

2.- SABOR:

Deberá ser el sabor dulce característico, sin otros sabores extraños.

3.- ASPECTO:

Cristales blancos.

E).- PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS:

1.- BACTERIAS MESOFILICAS:	200/10 GR.. MAXIMO
2.- LEVADURAS:	< 15/10 GR. MAXIMO
3.- HONGOS:	< 15/10 GR. MAXIMO.

No contiene microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni inhibidores microbianos y debe estar en conformidad con los límites establecidos en las diferentes regulaciones, normas fitosanitarias, agrícolas, etc.

F).- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD:

MUESTREO: Deberá ser representativo del lote de producción correspondiente.

ANALISIS: Deberá ser de acuerdo con los métodos aprobados como son: Norma Oficial Mexicana, ICUMSA, Norma Mexicana o equivalentes.

EMBALAJE:: Los embarques deben ser de un material adecuado que no altere las características del producto y lo preserven durante su transporte y almacenamiento. El producto debe ser entregado en sacos de polipropileno en presentaciones de 50 Kgs., cumpliendo con la Norma Oficial Mexicana.

Powered by CamScanner

BOCADILLO EN BLOQUE



FICHA TECNICA BOCADILLO BLOQUE

GENERALIDADES: Dulce a base de la guayaba cocinado a alta temperatura con azúcar granular.

NOMBRE TECNICO: Conserva Industrial Para trabajo en alta y baja temperatura. NOMBRE COMERCIAL: Bocadillo de guayaba. MARCA. Ruiseñor. INGREDIENTES: Pulpa de guayaba, agua tratada, conservantes (benzoato de sodio). COLOR: Rojizo. OLOR: Característico a la guayaba. TEXTURA: Suave y compacta. PRESENTACION: Bloque de ½ Arroba EMPAQUE: Bolsa plástica transparente con impresión a tinta del logo, Ingredientes, Fecha de vencimiento, Registro Invima APLICACIONES: Panadería, Pastelería, Galletería, Repostería y Uso Institucional.

PRODUCTOSELRUISEÑOR@GMAIL.COM SECTOR IND. LOS GUAYABOS CEL. 3102295905 VELEZ SANTANDER

Powered by CamScanner

COLORISA

Aditivos e Implementos para Alimentos

POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCION

PRESENTACION BOLSA POR KILO



Calle 84 sur Nro 37-15 Intergroup Interior PBX: 4488477 FAX: 2797635.
Sabaneta Antioquia Email: colorisa@colorisa.com.co/ www.colorisa.com.co

Powered by CamScanner

COLORISA
da vida a tus ideas

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL:	***POLVO PARA HORNEAR DOBLE ACCION***
DEFINICIÓN:	*Levadura química que en presencia de humedad o calor produce CO_2*
COMPOSICION:	*Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Harina de arroz, Fosfato Monocalcico.*
PH AL 10% A 22ºC	*7.00 +/- 1.00*
LIBERACION TOTAL DE CO2 (CHITTICK)	*De 14% a 18%*
HUMEDAD A 105 ºC LAMPARA HALÓGENA	*Menor a 5%*
APARIENCIA:	*Polvo fino de color blanco, sin olor.*
DENSIDAD APARENTE:	*0,57 g/cc*
PRESENTACIÓN COMERCIAL:	*Envase plástico de 30 o 120 gr. Bolsas plásticas preimpresas dobles de 1 kilo. Sacos preimpresos de 30 kilos.*
MODO DE EMPLEO:	*Hasta los 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, usar de 30 a 60 gr. por cada kilo de masa. A más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, usar de 5 a 30 gr. por cada kilo de masa. Para mejores resultados mezcle previamente y tamice con un poco de harina.*
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	*Almacenar en un lugar fresco y seco. Mantenga cerrado su empaque.*
VIDA UTIL:	*1 Año.*

El producto presenta características microbiológicas que lo hacen apto Para el consumo humano.

*Fer*nando Lalinde Cardona
Dirección Técnica
Medellín, 28 de Febrero de 2014.

Calle 84 sur Nro. 37-15 Intergroup Interior 11 PBX: 4484777 FAX: 2797635.
Sabaneta, Antioquia- Colombia
Email: colorisa@colorisa.com.co/ www.colorisa.com.co

Powered by CamScanner

Angel

LEVADURA INSTANTANEA EMPAQUE AL VACIO MARCA ANGEL 20 X 500 GRAMOS



Powered by CamScanner

Angel

Especificaciones del artículo

- Grado: AAAAA
- Vida útil: 365 dias
- Origen: Yuca, Maíz, Grano de Arroz, Trigo
- Embalaje: Bolsa
- Certificación: Organización Internacional de Normalización
- Peso (kg): 10 kg dosificado en 20 unidades 500 gramos
- Tipo de Producto: Levadura

Descripción del producto
Levadura seca instantánea para la industria de panificación. Resistente a la acción del Propionato

Áreas de aplicación
La levadura seca instantánea se puede utilizar para la fabricación de todo tipo de panes

Beneficios
Es particularmente efectiva en masas azucaradas

Composición
Levadura seca

Especificaciones físico químicas

Apariencia:	Pequeños granos cilíndricos de gran fluidez
Color:	Beige a café claro
Olor:	Aroma típico a levadura
Materia seca:	Mayor a 95.0 %
Proteína:	46.0 % +- 3.0 %
Pentoxido de fosforo (P2O5)	2.3 % +- 0.2 %
Emulsificante:	1.1 % +- 0.3 %

Especificaciones microbiológicas

Masoficos aerobios (ufc/g)	Menor 1.0 x 10 a la 6
Coliformes totales:	Menor 1.0 x 10 a la 3
E. Coli:	Menor 10

Este producto es Específicamente seleccionado de alta calidad alcohol levadura resistente a altas temperaturas, alcohol y ácido, y puede ser ampliamente aplicada en el alcohol, Potable espíritu almidón de elaboración de la cerveza que adopta materiales que contienen como seca batata, maíz, arroz, yuca, sorgo, etc y sacarina materiales como la melaza, etc.

Almacenamiento:
Almacenar en lugar frsco y seco, bajo 20°C. Evitar contacto con la humedad.

Powered by CamScanner

Angel

Especificación de metales pesados:
No aplica

GMO:
Disponible según requerimiento

Alérgenos:
Disponible según requerimiento

Descripciones físicas:
1. Tolerancia a la temperatura 108 ° F (42 ° C). La fermentación puede realizarse en 82 ° F-108 ° F (28-42 ° C).
2. Etanol Tolerancia: ≤ % (V/V)
3. Ácido Tolerancia: alta resistencia a los ácidos, producir gas cuando pH es 2.5, que es favorable para el control de prevenir la contaminación de bacterias y mejorar alcohol productividad.
4. Alta presión osmótica tolerancia. 60% glucosa Max
5. Fuerte capacidad reproductiva, pequeño consumo.

Ingrediente: La levadura, aditivos alimentarios (monoestearato de sorbitán)

Parámetros:
Resistente al etanol
≤ % (V/V)
Resistencia a los ácidos
2.5-5.5
Resistencia concentrada azúcar
60% glucosa
Resistencia a la temperatura
28-42 ° C
Humedad (%)
≤ 5
Las células vivas tasa (%)
≥
Total (cien millones/g) levadura células
≥
Patógenos
No detectado

Se utiliza para: juego para seca batata, maíz, arroz, yuca, sorgo, alcohol melaza y otras materias primas, vino, licor salvado, licor fermentación

Vida útil: De 24 meses.

País de origen. Chile

Powered by CamScanner

Boletìn Técnico

Ingredion

PANDEBONO COLMAÍZ®

El Pandebono Colmaiz® es una mezcla en polvo de almidones de maíz y yuca, diseñada especialmente para la fabricación de pandebonos. Con esta formula la fabricación de nuestros ricos y gustosos pandebonos se convierte en una labor rápida y sencilla de nuestra vida cotidiana

Especificaciones Técnicas

Físico-Químicas	Min	Max
Humedad, %	11.0	14.5

Información Sensorial

Aspecto	Polvo Fino
Color	Blanco - crema
Olor y Sabor	Libre de olores o sabores extraños

Certificaciones

Kosher pareve

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Saco de papel kraft por 12 y 25 kg (Bolsa de polietileno de 1 kg contenidos en sacos de papel kraft por 25 kg)

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes

Vida útil

10 meses. Para saco de papel kraft.
18 meses. Para bolsas de polietileno contenidas en sacos de papel

Declaración de Alérgenos

Puede contener trazas de avena, lactosa y soya

Beneficios

- Garantía de calidad constante
- Facilidad y seguridad en la preparación
- Excelente sabor, color y aroma.
- Práctico y rápido de preparar

Evaluación Funcional

Según la formulación sugerida en este boletín se deben obtener Pandebonos.

Formula Sugerida

Ingredientes	%	(g)	(lb)
Pandebono Colmaiz®	100	1000	2
Queso Costeño	100	1000	2
Margarina	25	250	½
Agua	65	650	1 1/3

Proceso de elaboración

1. Mezcle el queso Costeño con la mezcla de Pandebono Colmaiz®
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina y parte del agua amasando vigorosamente
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave, húmeda, que se deje moldear fácilmente
4. Forme cilindros con 40 gramos de moje aproximadamente de 5 pulgadas de largo, luego forme roscas de 2 pulgadas de diámetro dejando un hueco de ¼ pulgada de diámetro en la mitad. En una bandeja previamente engrasada coloque las roscas de Pandebono suficientemente separadas.
5. Hornee los Pandebonos a 500 °F (260°C) por un tiempo de 10 a 12 minutos aproximadamente o hasta que estén dorados

Fecha noviembre 20, 2019 versión 4

La información contenida aquí data a raíz de la posibilidad(es) técnica de utilización del producto, sin implicar garantía de resultado y no dispensando el usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación aplicable. La responsabilidad del usuario determinar por cuenta propia el producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.
La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados
Derechos registrados © 2013

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 -66 P.O. Box 6560
Nit 890 301 690 -3
Phone (57 2) 4315000
Fax 4315048
Cali – Colombia

ingredion.com.co

ISO FPO

Powered by CamScanner

Técnico

Ingredion

PANDEYUCA COLMAÍZ®

Es una mezcla balanceada de almidones de maíz y de yuca modificado para preparar los más exquisitos pandeyucas en forma rápida segura y económica con un excelente sabor y aroma.

Especificaciones

Físico-Químicas	Min.	Max.
Humedad,%		15,0

Información Sensorial

Aspecto, Olor y Sabor: Estándar

Certificaciones

Kosher pareve

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Saco de papel Kraft por 12, 25 kg y 25 kg (25 unidades x 1 kg).
Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida útil

12 Meses.

Declaración de Alérgenos

Contiene Sulfitos.

Beneficios

*Garantía de calidad constante.
*Buen crecimiento y rendimiento.
*Excelente sabor, color y aroma.
*Práctico y rápido de preparar.
*Mezcla homogénea libre de impurezas y grumos.

Evaluación Funcional

Según la formulación sugerida en este boletín se deben obtener Pandeyucas.

Formula Sugerida

Ingredientes	%	(g)	(lb)
Pandeyuca Colmaíz®	100	1000	2
Queso tipo Costeño	100	1000	2
Margarina	10	100	1/5
Huevo	10	100	1/5
Agua (apróx)	60	600	1 1/5

Proceso de elaboración

1. Mezcle el queso molido con la mezcla de Pandeyuca Colmaiz®.
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione la margarina, los huevos y parte del agua, incorpore todos los ingredientes y amase vigorosamente.
3. Continúe agregando el resto del agua hasta obtener una masa de textura suave, que se deje moldear fácilmente.
4. Arme los Pandeyucas a su gusto y colóquelos separados sobre una bandeja previamente engrasada.
5. Hornee los Pandeyucas 450 °F (232°C) hasta que alcancen su máxima expansión; disminuya la temperatura del horno a 350°F (177°C) hasta lograr el tostado deseado. Tiempo aproximado de horneo: 30 minutos.

Fecha: Octubre 19, 2015

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.
La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 –56 P.O. Box 6560
Nit: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 4315000
Fax: 4315048
Cali – Colombia

ISO FPO

Powered by CamScanner

Técnico

Ingredion

BUÑUELO UNIVERSAL®

La mezcla de Buñuelos Universal® contiene el balance necesario de ingredientes para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y humeantes buñuelos.

Especificaciones Fisicoquímicas

	Max.
Humedad (%)	13.0

Información Sensorial

Aspecto	Polvo Fino
Color	Blanco - crema
Olor y Sabor	Libre de olores o sabores extraños

Empaque y Condiciones de almacenamiento

Saco de papel kraft pór 12, y 25 kg.
Bolsa de polietileno de 1 kg contenida en sacos de papel kraft por 25 kg.

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas, en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida útil

10 Meses.
Bolsas de polietileno contenidas en sacos de papel: 12 Meses.

Declaración de Alérgenos

No contiene Sulfitos

Evaluación Funcional

Según la formulación sugerida en este boletín se deben obtener Buñuelos.

Formula sugerida:

Ingredientes	%	(g)	(lb)
Buñuelo Universal®	100	1000	2
Queso molido	100	1000	2
Agua	75	750	1 ½

* Se recomienda un queso fresco preferiblemente duro (tipo Costeño).

Aliste

Ponga a calentar bastante aceite a temperatura media-alta hasta lograr una temperatura entre145-150°C.*(Ver prueba de temperatura de aceite).

Proceso de elaboración

1. Mezcle el queso molido con la mezcla de Buñuelo Universal®.
2. Adicione poco a poco agua y/o leche hasta formar una masa suave que no se pegue en las manos. No apriete demasiado la masa.
3. Para comprobar la temperatura del aceite agregue una bolita de masa, esta debe bajar al fondo y demorarse allí de 10 a 15 segundos y luego subir. Si la bolita sube antes de los 10 segundos el aceite está demasiado caliente, si no sube, el aceite aún está demasiado frío.
4. Arme los Buñuelos de aproximadamente 40 gramos y depositelos sobre el aceite caliente uno a uno dejando suficiente espacio para que crezcan y giren.
5. Deje freír los Buñuelos de 10 a 12 minutos o hasta que alcancen su coloración dorada característica. Cuando estén dorados, retírelos y colóquelos sobre papel absorbente.

Recomendaciones para freír

El éxito en la preparación de los buñuelos está en temperatura del aceite para freírlos; el aceite no debe estar ni muy caliente ni muy frío.
Si el aceite está muy caliente no se deben echar los buñuelos porque se doran rápidamente antes de crecer y se revientan.
Si el aceite está muy frío, los buñuelos se abren, pierden la forma y absorben mucho aceite.

Los buñuelos se fríen en abundante aceite y éste se calienta a fuego moderado.

No introduzca todos los buñuelos al tiempo en el aceite, comience con 4 ó 5 y cuando suban a la superficie continúe adicionándolos de uno en uno, así se puede controlar mejor la temperatura.
Advertencia: El manejo del aceite debe ser cuidadoso. Evita calentarlo demasiado para evitar accidentes. Verifica que la temperatura del aceite permanezca constante (fuego medio).

Fecha: Julio 6, 2017 versión 5

La información contenida está dada a título de las posibilidades técnicas de utilización del producto, no implicando garantía de resultado y no dispensando al usuario de la verificación de eventuales limitaciones de uso contenidas en la legislación vigente. Es responsabilidad del usuario determinar por sí mismo el uso adecuado del producto para sus propósitos específicos y adoptar las precauciones que sean necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto. La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2012.

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 -56 P.O. Box 6560
Nit: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 4315000
Fax: 4315048
Cali – Colombia

ISO FPO

Powered by CamScanner

Boletín Técnico

Ingredion

ALMOJÁBANA COLMAÍZ®

Ingredion Colombia S.A. ofrece al mercado de panadería la mezcla Almojabana Colmaíz® para preparar las más exquisitas y auténticas almojabanas del altiplano. Cuando y donde. Es una mezcla balanceada de almidones de maíz y de yuca modificado para preparar los más exquisitos pandeyucas.

Especificaciones Tecnicas

Físico-Químicas

	Min.	Max.
Humedad %		13

Información Sensorial

Aspecto	Polvo
Color	Blanco – ligeramente crema
Olor	Libre de olores extraños
Sabor	Dulce

Certificaciones

Kosher

Empaque y Condiciones de Almacenamiento

Saco por 12. 25 kg y 25 kg (contiene 25 unidades de 1kg)

Almacenar a temperatura ambiente, sobre estibas en un lugar limpio, libre de humedad y sin la presencia de productos contaminantes.

Vida Útil

10 meses

Ingredientes

Almidón de maíz, Almidón de yuca, azúcar, dextrosa, leudante (Bicarbonato de sodio), Sal (Cloruro de sodio)

Beneficios

* Garantía de calidad estable
* Practico y rápido de preparar
* Excelente sabor, color y aroma

Evaluación Funcional

Según la formulación sugerida en este boletín se deben obtener Almojábanas

Fórmula Sugerida

Ingredientes	%	Cantidad (g)	Cantidad (lb)
Almojábana Colmaíz®	50	500	1
Queso Campesino	100	1000	2
Huevo	10	100	2 un
Agua	25	250	½

Proceso de elaboración

1. Mezcle el queso campesino con la mezcla de Almojábana Colmaíz®
2. Abra un espacio en el centro de la mezcla y adicione los huevos y parte del agua amasando suavemente.
3. Continúe agregando el resto de líquido hasta obtener una masa de textura suave, húmeda, que se deje moldear fácilmente.
4. Arme las almojábanas a su gusto manualmente o utilizando una manga de decoración.
5. Hornee las almojábanas a 482°F (250°C) durante de 10 a 15 minutos, o hasta que estén doradas.

Fecha: Noviembre 30, 2019 Versión 1

La información contenida aquí debe ser tenida en cuenta de las posibilidades técnicas de utilización del producto, así mismo garantía de resultado y no dispensando de asumir la verificación de aptitudes de utilización de los productos en la legislación vigente. La responsabilidad del usuario determinar por cuenta propia, utilizando la información para los propósitos específicos y adoptar las precauciones que crea necesarias. Ingredion Colombia S.A. se reserva el derecho de modificar las especificaciones del producto.
La marca y logo INGREDION son marcas registradas del grupo de compañías Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2010

Ingredion Colombia S. A.
Carrera 5 No 52 -5a P.O. Box 4560
Nit: 890.301.690 -3
Phone: (57 2) 43 15000
Fax: 43 15048
Cali – Colombia
ingredion.com.co

ISO FPO

Powered by CamScanner

Ficha Técnica

Ingredion

Ingredion

PRODUCTO: FECULA DE MAIZ

MAIZENA CODIGO: 03401003CI (25 kg)

MAIZENA es un almidón, altamente refinado proveniente de la molienda húmeda del maíz.

PROPIEDADES FISICO QUIMICAS

Propiedades	Valores típicos
Apariencia	Polvo
Color	Blanco
Humedad, %	Máx. 13.0
pH (Solución al 20 %)	4.5 – 7.0
Proteína, %	Máx. 0.4
Contenido de SO2, ppm	Máx. 50
Viscosidad Brookfield cps (4% B.S -Spin 2- 20 rpm - 60°)	Mín. 750

PROPIEDADES MICROBIOLOGICAS

Propiedades	Valores típicos
TPC, UFC/g	0 a 10000
Mohos, UFC/g	0 a 1000
B. Coliformes Totales, UFC/g	0 a 10
Bacillus cereus UFC/g	0 a 1000
E. coli/ g	Ausente
Salmonella/25 g	Ausente

CARACTERISTICAS Y BENEFICIOS

- Agente de cuerpo.
- Agente gelificante.
- Actúa como aglutinante.
- Confiere textura.

APLICACIONES

- En la industria alimenticia: salsas, embutidos, bizcochos, mejoradores para panificación, sopas en polvo, mazamorras

DECLARACION DE LA ETIQUETA

Maizena por 25 kg

PRESENTACION Y VIDA MEDIA

Bolsas de papel kraft por 25 kg.

La vida media es 24 meses desde la fecha de manufactura.

ESTADO REGULATORIO

RM N° 591-2008/MINSA NTS 071 – V.3

N° CAS 9005-25-8

CONDICIONES DE CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda almacenar el material sobre pallets, en un lugar limpio, seco y cerrado a temperatura ambiente.

Revisión: 26/05/2016 Reemplaza: 22/05/2015

La información proporcionada ha sido recabada de diversas fuentes, las cuales Ingredion y sus afiliadas consideran confiables; sin embargo, Ingredion y sus afiliadas no proporcionan ninguna garantía respecto a esta información. No es nuestra responsabilidad alguna por cualquier daño relacionado con el producto, cada usuario debe determinar y asumir los posibles riesgos en la aplicación del producto y su uso específico.

La marca y logo INGREDION son marcas registradas de la compañía del grupo Ingredion. Todos los derechos reservados. Derechos registrados © 2013.

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA	Fecha de elaboración: Febrero 13 de 2019
Nombre del producto	**ALMIDON TRADICIONAL**
Marca	Uno A
Composición	Almidón de Yuca
Descripción	Producto granulado
Características sensoriales	Color: Blanco Sabor: Característico del producto Olor: Propio del producto.
Características Fisicoquímicas por 100g del producto	
Humedad % Cenizas % Proteína % Nitrógeno Grasa % Carbohidratos % Calorías Kcal/100g Cloruros expresados como NaCl %	Min 12 Min 0,3 >=1,0 >=0,16 <=0,4 80+_20 340+_20 Max 0,1
Características Microbiológicas Recuento total UFC Mesofilos aerobios/g Recuento total UFC Mohos y levaduras/g NMP Coliformes Totales/g NMP Coliformes Fecales/g Detección Escherichia coli/	NTC 4159 300000 Max. 5000 Max. < 3 < 3 Negativo
Tipo de tratamiento	Sedimentación - maduración (fermentación)
Presentación	25 Bultos de 12.5 Kilos
Material de envase	Primario: Saco de Papel Kraft Secundario: Saco de Fibra(Polipropileno)
Método de conservación	Consérvese a T° ambiente, Libre de humedad
Guía	0080
Fecha de Producción	13 de Febrero de 2019
Fecha de Vencimiento	22 de Agosto de 2019
Lote	122
Cantidad despachada según # Guia	312 kilogramos

Powered by CamScanner

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS HARINA PRECOCIDA DE MAIZ	VERSIÓN 10 2016-02-15

NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
NUMERO DE NIT	802.001.105-9
NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	Arepa Nieve; Arepa La Nieve; Masapán La Nieve
NUMERO DELREGISTRO SANITARIO	RSAK10I3504
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	La Harina Precocida de Maíz es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz (*Zea Mays* var.), clasificados para consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. Las Harinas Precocidas de Maíz, se clasifica dependiendo del tipo de Maíz del que provengan así: Harina Precocida de Maíz Blanco y Harina Precocida de Maíz Amarillo.
NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Maíz, vitamina B1, vitamina B2, niacina, ácido fólico.

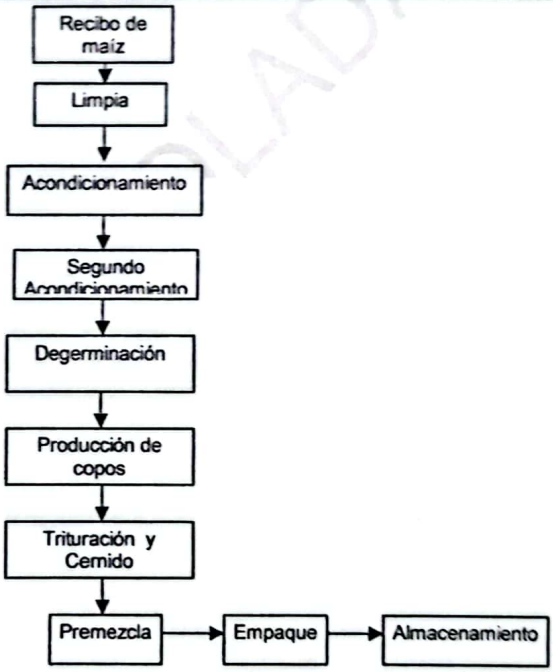
	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	DETERMINACIÓN E. COLI /g	MENOR QUE 10
	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA (+) (ufc/g)	MENOR QUE 100
	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (ufc/g)	MAXIMO 1000
	RECUENTO DE BACILO CEREUS (ufc/g)	MAXIMO 100
	DETECCIÓN DE SALMONELLA / 25 g	AUSENTE

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 3594**	**METODO**
COMPOSICIÓN FISICOQUÍMICA	HUMEDAD EN % EN MASA	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C-NTC 529
	PROTEINA (%N X 6.25) EN BASE SECA EN % EN MASA	MÍNIMO 6.0	Kjendahl – ISO 1871
	GRASA EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 2.3	Extraccion soxlet-NTC 668
	CENIZAS EN % EN FRACCION DE MASA EN BASE SECA	MÁXIMO 1.2	Calcinación 900°C –NTC 3806
	INDICE DE ABSORCION DE AGUA cm^3/g a 25°C	MINIMO 4.5	NTC 3594
	GRANULOMETRIA EN % DE RETENCIÓN TAMIZ 710 micrones (No. 25)	MAXIMO 1	AOAC 965.22

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Niacina	Min 54.45	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B1	Min 7.93	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08

COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

	Vitamina B2	Min. 4.54	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido Fólico	Min 2.12	1.56 HPLC
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	La Harina Precocida de Maíz se comercializa en bolsas de polietileno las siguientes presentaciones: • Pacas x 20 Kilos • Pacas x 24 libras • Bultos x 50 Kg.		
PROCESO DE ELABORACIÓN			
VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	La vida útil de la harina precocida de maíz es de un (1) año en condiciones ambientales adecuadas. Se debe tener en cuenta que las harinas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la harina absorbe la humedad y tiene una gran tendencia al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la harina que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una		

COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

	distancia de por lo menos 15 cm respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir demasiado la harina, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra excesiva compresión. Es por lo anterior que se recomienda que los arrumes no contengan más de 20 pacas en altura para producto con presentación de pacas por Kilo y Libra. En la base formar grupos de cuatro (25) bolsas y subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. Cuando se trate de bultos por 50 Kg., lo más conveniente será que el arrume tenga en alto Máximo 20 bultos y de base 15 bultos, para preservar las características del producto. No colocar las bolsas de harina en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténganse apartado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación
DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Vía 40 No 62-174 teléfonos: 3443088 Ext. 114

APROBADO POR: JEFE DE CONTROL DE CALIDAD
NOMBRE Y FIRMA: YENNY AMAYA

COPIA NO CONTROLADA

Powered by CamScanner

PRODIA

FLAVORS-FRAGRANCES-MIXES

INNOVATION WITH QUALITY

ESENCIA PARA PANIFICACION MARCA SABORISIMA GALON POR 3850 C.C.



Powered by CamScanner

ESENCIA PARA PANIFICACION MARCA SABORISIMA GALON POR 3850 C.C.

FICHA TECNICA GENERAL
ESENCIA MARCA SABORISIMA

NOMBRE:	Esencias para panificacion sabores a mantequilla, vainilla blanca, vainilla negra, queso, coco, banano, arequipe, canela, hinojo, leche condensada, margarina, piña, fresa, limon, ponque, uva, melocoton, cereza.
INGREDIENTES:	Vehiculo acuoso, sabores naturales y artificiales, propilenglicol, aceites esenciales, estabilizante (goma xhantan), conservantes (benzoato de sodio y benzoato de potasio), colorante artificial (según sabor).
APARIENCIA:	Liquido translucido y ligeramente turbio caracteristico de acuerdo al sabor.
COLOR:	Caracteristico de acuerdo al sabor.
SABOR:	Caracteristico de acuerdo al sabor.
PH DIRECTO:	Valor Caracteristico de acuerdo al sabor.
DOSIFICACION:	Normal entre 0.3% Y 1%. y/o de 4 a 6 ml por kilo de harina.
PRESENTACION:	Envase plastico Pet de 60 ml y 500 ml. Envase en polietileno de alta densidad de 3850 ml, 10 litros y 20 litros.
VIDA UITIL:	Dos (2) años.
ALAMACENAMIENTO:	Almacenar en lugar limpio, seco, aireado, y al medio ambiente.
USOS.	Panaderia, reposteria, heladeria, refrescos, entre otros.

Powered by CamScanner

COLORISA S.A

CAROLESEN Jg SABRIMA CAROL

AZUCAR PULVERIZADA MARCA COLORISA

NOMBRE: AZUCAR PULVERIZADA

INGREDIENTES: AZUCAR ANTICOMPACTANTE Y ALMIDON AL 3%

DESCRIPCION: AZUCAR DE ALTA CALIDAD PULVERIZADA, CATEGORIA DE PULVERIZADA 5X (XXXXX) (MALLA 200 MCS)

APLICACIÓN: PARA LA ELABORACION DE GALLETERIA, CREMAS, GLASSES Y PASTILLAJES, PANADERIA Y PASTELERIA EN GENERAL

VIDA UTIL: 6 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE PRODUCCION

DATOS FISICO QUIMICOS: HUMEDAD MAXIMA: 0.90%
GRANULOMETRIA (TAMIZ 200 MICRAS) 96 – 99.5%

DATOS SENSORIALES: COLOR: BLANCO,
SABOR: CARACTERISTICO A DULCE,
OLOR: SUAVE,
TEXTURA: TALCO SUAVE

DATOS MICROBIOLOGICOS:

RECUENTO DE MICROORGANISMOS MESOFILOS MENOR10.000 UFC/G.

COLIFORMES TOTALES: MENOR 10 UFC/G

COLIFORMES FECALES: MENOR 10 UFC/G

HONGOS Y LEVADURAS: MENOR 300 UFC/G

EMPAQUE Y PRESENTACION: BOLSA EN POLIETILENO DE 1 KILO Y 2.5 KILOS

REGISTRO SANITARIO: APLICA

FECHA DE VENCIMIENTO: APLICA

AREA TECNICA DE PRODUCCION

Powered by CamScanner

FRUTA CRISTALIZADA POR 2.5 KILOS MARCA COBURGOS





Powered by CamScanner

FICHA TÉCNICA DE FRUTA CRISTALIZADA

NOMBRE	**FRUTA CRISTALIZADA**
DESCRIPCIÓN	Cubos cristalizados fabricados a base de fruta y azúcar.
VIDA ÚTIL	6 meses a partir de la fecha de producción
CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	Humedad: Máximo 40% °Brix: 62 a 69
TAMAÑO	Fruta abrillantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros de ¼" x 3/8" con presencia de alguna tiras poco uniformes que no superan el 3.0%
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	ORGANOLEPTICAS: Color: amarillo, verde, rojo; Sabor: característico de fruta dulce; Olor: característico de la fruta.
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Aerobios mesófilos: Máximo 10.000 ufc/g Hogos y levaduras: Máximo 300 ufc/g Coliformes totales: Menos de 10 ufc/g Coliformes fecales: Menos de 10 ufc/g
FORMA DE CONSUMO	Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos.

Nota: El producto debe conservarse en un lugar fresco y seco, no se debe golpear, presionar, maltratar y se debe mantener en su empaque original sin someterlo a exposiciones prolongadas de luz natural o artificial. Además no se debe almacenar cerca de productos desinfectantes u otros que puedan contaminar.

Cordialmente

ING. SANDRA P. MONSALVE B.
Departamento de Control de Calidad

Powered by CamScanner

Panifiquemos

Insumos para Panadería y Pastelería

COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRA BARRA DE 500 GRAMOS D'LUCHY SAS



- Descripción

  Cobertura de chocolate en barra negra, para decorar, cubrir o bañar piezas de panadería, galletería, bizcochería y repostería.

- Ingredientes: Cacao en polvo, grasa vegetal, azúcar, leche entera en polvo, suero de leche, lecitina de soya (emulgente), saborizante artificial.

- Vida útil: 9 meses.

- Presentación: Barra de 500 gramos. Cubierta en empaque metalizado con descripción de marca, peso, usos, registro sanitario, fecha de vencimiento.

- Almacenamiento. Lugar fresco y limpio.

- Aspecto físico: Barra cuadrada rígida, lisa, y olor característico a chocolate.

- Aplicaciones: Industria alimenticia, panadería y pastelería en general.

Powered by CamScanner

Panifiquemos

Insumos para Panadería y Pastelería

GRAGEAS DE COLORES LA CASERITA BOLSA POR 500 GRAMOS



Descripcion:
Producto elaborado a base de azúcar, en forma de diminutas esferas de diferentes colores. Especial para decoración de productos de bizcochería, pastelería, galletería y heladería.

Vida útil
12 meses.

Presentación
Bolsa plástica de 500 g

Ingredientes:
Azucar, goma arábiga (Aglutinante), Almidon de Maiz, Jarabe de Azucar, colores Artificiales, tartrazina.

Aspecto físico:
Forma redonda duras.
Variedad de colores vivos.
Sabor dulce.
Tamaño uniforme.

Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco.

Powered by CamScanner

GELATINA SIN SABOR MARCA GELHADA



ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

- GELATINA SIN SABOR MARCA GELHADA.
- PESO NETO 500 GRAMOS.
- GELATINA SIN SABOR.
- INGREDIENTES: GELATINA PURA Y SULFITOS.
- EMPAQUE ALUMINIZADO PARA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
- FECHA DE VENCIMIENTO APLICA
- REGISTRO SANITARIO APLICA
- MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

AREA TECNICA

Powered by CamScanner

GELATINA AZUCARADA CON SABOR MARCA ARO



ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

- GELATINA AZUCARADA CON SABOR MARCA ARO.
- PESO NETO 1.000 GRAMOS.
- GELATINA AZUCARADA CON VITAMINA C Y CON PULPA DE FRUTA.
- INGREDIENTES. AZUCAR, GELATINA, ACIDULANTES (ACIDO CITRICO9, REGULADOR DE ACIDEZ (CITRATO DE SODIO), SABOR ARTIFICIAL, PULPA DE FRUTA DESHIDRATADA, COLORANTE ARTIFICIALES (SEGÚN COLOR, VITAMINA C (ACIDO ASCORBICO), CONTIENE TARTRAZINA.
- EMPAQUE ALUMINIZADO PARA CONSERVACION DEL PRODUCTO.
- FECHA DE VENCIMIENTO APLICA
- REGISTRO SANITARIO APLICA
- MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

AREA TECNICA

Powered by CamScanner

CAJA DE PANELA CUADRO PESO DE KILO



ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

- PANELA ORGANICA NATURAL MARCA EXCELSA.
- PESO NETO 1000 GRAMOS POR UNIDAD TOTAL POR CAJA 36 UNIDADES.
- PANELA ORGANICA NATURAL SIN COMPUESTOS QUIMICOS, SIN COLORANTES Y SIN SABORIZANTES.
- INGREDIENTES: JUGO DE CAÑA DE AZUCAR.
- EMPAQUE PLASTICO POR UNIDAD EMBALADA EN CAJA DE CARTON CORRUGADO.
- FECHA DE VENCIMIENTO APLICA
- REGISTRO SANITARIO APLICA
- MANTENER EN LUGAR FRESCO Y SECO

AREA TECNICA

Powered by CamScanner

Colorisa
Da vida a tus ideas

Colorante comestible Liquido Colorisa



Descripcion

Colorante liquido artificial hidrosolubles marca JG, ideal para pintar bombones, turrones, crema batida, helados, postrres, lácteos y cubiertas de azúcar. A base de agua, propilenglicol, acidulante (acido citrico), colorante artificial, edulcorante (sucralosa), conservante (benzoato de sodio y sorbato de potasio).

Producto de alto rendimiento el cual puedes dosificar gota a gota hasta obtener el color deseado. Sus ingredientes basas facilitan que el colorante se integre bien a las masas o mezclas de color entre ellos, consiguiendo un excelente acabado.

Información Adicional

Almacenamiento:	Lugar fresco y seco
Presentación:	Frasco de 7 ml, 12 ml, 60 ml, 80 ml y 390 ml.
Envase:	Plastico
Registro sanitario:	Si Aplica

Powered by CamScanner

Pastelfrut

Glass para hacer decoraciones rápidas. Especial para glasear tortas, galleTas, donuts, cupcakes, frutas.
Bolsa por kilo



Powered by CamScanner

GLASS PARA PASTELERIA
Datos Técnicos

Descripción.
Producto listo para aplicar como cubiertas de tortas, postres y frutas. Con la característica de un gel brillante, con sabor y olor a fruta natural.

Aplicaciones.
Para decoración de galletas, tortas y postres, para dar brillo sobre las frutas y tortas.

Ventajas Básicas.
- Por su consistencia tipo de gel realza el color de las frutas decorativas y favorece su conservación
- Conserva brillo natural
- Diversa gama de colores

Presentación.
Bolsa polipropileno transparente flexible de 1000 gramos.

Composición.
Agua, azúcar, glucosa, trozos de fruta según sabor, almidón modificado de maíz, ácido cítrico, pectina, goma xanta, sorbato de potasio, benzoato de sodio, colorantes permitidos (C116255, C114720, C119140, C142053), tartazina, saborizantes permitidos. Sabores certificados a (kiwi, chicle, arequipe, fresa, melocotón, mora).

Características Físicas del proceso.
Homogenización a través de la cocción de los materiales a temperatura de 120°C
- Apariencia: Gel emulsificada, brillante, viscosa.
- Color: Rojo, verde, amarilla, amarillo rojizo (según sabor).

Características Químicas del proceso.
- Solidos solubles a 25°C entre 27 – 41
- PH a 25°C entre 3.5 – 5.0

Powered by CamScanner

FICHA TECNICA GENERAL	CODIGO: ID 29 DF 29 EDICION: 1 FECHA:	1 DE 3

CasaLuker

IDENTIFICACION

Producto	**RELLENOS DE FRUTA**
Marca – Referencia	**RICH'S.** **Referencias:** Fresa, Mora, Melocotón, Frutos Rojos, Frutos Amarillos y Frutos Verdes
Descripción	Producto obtenido a partir de un proceso de cocción de trozos o pulpas de fruta, con agua azúcar y otros ingredientes permitidos. Empleado como relleno o decoración en pastelería y repostería; puede ser usado también como topping para helado.
Presentación	▪ Bolsas plásticas de 1 Kg ▪ Empaques plásticos de 2 a 5 Kg ▪ Adaptado según las necesidades del cliente.
Empaque	▪ Caja por 12 unidades (1 Kg). Las unidades por 5 Kg se embalan en pallet directamente.
Vida Útil	El producto tiene una duración de 6 meses si es almacenado a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Una vez abierto el empaque este debe ser almacenado en frío máximo por 10 días.
Ingredientes	**RELLENO DE FRESA** Agua, azúcar, trozos de fresa, glucosa, estabilizante (almidón modificado), acidulante (ácido cítrico), sabor artificial a fresa, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico) y colorantes artificiales (Rojo # 40 y Amarillo # 6). **RELLENO DE MORA** Agua, azúcar, trozos de mora, glucosa, estabilizante (almidón modificado), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), sabor artificial a mora, acidulante (ácido cítrico) y colorantes artificiales (Rojo # 2 y Azul # 1). **RELLENO DE MELOCOTON** Agua, azúcar, trozos de melocotón, glucosa, estabilizante (almidón modificado), acidulante (ácido cítrico), conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), sabor artificial a melocotón, antioxidante (ácido ascórbico) y colorantes artificiales (Amarillo #6 y Amarillo # 5). Contiene Tartrazina. **RELLENO DE FRUTOS ROJOS** Agua, azúcar, trozos de fresa, trozos de cereza, trozos de mora, glucosa, estabilizante (almidón modificado), acidulante (ácido cítrico), sabores artificiales de mora, fresa y cereza, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico) y colorantes artificiales (Rojo # 40, Rojo Ponceau 4R y Rojo #2). **RELLENO DE FRUTOS VERDES:** Agua, azúcar, trozos de Kiwi, pulpa de lulo, glucosa, estabilizante (almidón modificado), acidulantes (ácido cítrico, ácido málico), sabor artificial de lulo, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico) y colorantes artificiales (amarillo # 6 y azul #1). **RELLENO DE FRUTOS AMARILLOS:** Agua, azúcar, pulpa de maracuyá, trozos de piña, pulpa de mango, glucosa, estabilizante (almidón modificado), acidulantes (ácido cítrico, ácido málico), sabores artificiales de maracuyá, piña y mango, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio), antioxidante (ácido ascórbico) y colorante artificial (amarillo #5). Contiene Tartrazina.
Referencias Normativas	Decreto 3075, Resolución Colombiana 5109 y Resolución Colombiana 0288.
Registros Sanitarios.	Rellenos: RSAM12I7408
Consumidor Potencial	Producto para uso institucional en pastelería y repostería, panaderías, restaurantes, cafeterías, hoteles y otros. Producto para ser consumido por todo tipo de personas y edades. Personas que presenten diabetes deben restringir el uso de este producto.

Powered by CamScanner

CasaLuker

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

	CARACTERISTICA	ESPECIFICACION	EQUIPO / METODO
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color, aroma y sabor	Característico a la fruta	Análisis Sensorial Cualitativo Descriptivo
	Aspecto	Líquido Viscoso.	

	CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	EQUIPO / METODO
CARACTERISTICAS FISICO – QUIMICAS (MEDIDAS A 20 °C)	Grados Brix	°B	43,0 – 47,0	Refractómetro
	Acidez (como % de ácido cítrico)	%	0,1 – 1,2	Titulación
	pH	-	3,0 – 4,0	Potenciómetro
	Consistencia (Bostwick)	cm/30seg	0.0 – 3.0	Viscosímetro
	% de Trozos de Fruta	%	Mín 10.0	Filtración

	CARACTERISTICA	UNIDAD	ESPECIFICACION	EQUIPO / MÉTODO
CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	Recuento total de microorganismos aeróbicos mesófilos	UFC/ml	< 300	Siembra en placa
	Coliformes totales	NMP	Ausencia	Siembra en placa
	E. Coli	NMP	Ausencia	Siembra en placa
	Recuento de mohos y levaduras	UFC/ml	< 50	Siembra en placa
	Recuento de Clostridium Sulfito Reductor	UFC/ml	< 10	Siembra en placa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

RELLENO DE FRUTOS VERDES

Información Nutricional		
Tamaño por porción (1 cda)	35 g	
Porciones por envase	29	
Cantidad por porción		
Calorías	60 Kcal	
		%Valor Diario
Grasa Total	0 g	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidrato Total	16 g	5%
Azúcares	13 g	
Proteína	0 g	0%
Vitamina C		20%

No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Calorías de grasa, Grasas Trans, Colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 calorías diarias, Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas.

RELLENO DE FRUTOS AMARILLOS

Información Nutricional		
Tamaño por porción (1 cda)	35 g	
Porciones por envase	29	
Cantidad por porción		
Calorías	60 Kcal	
		%Valor Diario
Grasa Total	0 g	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidrato Total	16 g	5%
Azúcares	13 g	
Proteína	0 g	0%
Vitamina C		15%

No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Calorías de grasa, Grasas Trans, Colesterol, Fibra dietaria, Vitamina A, Calcio y Hierro.

Los porcentajes de valor diario están basados en una dieta de 2000 calorías diarias, Sus valores diarios pueden ser más altos o más bajos dependiendo de sus necesidades calóricas.

Powered by CamScanner

CasaLuker

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Puede emplearse como relleno y decoración de productos de panadería, pastelería y repostería.

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE Y EMBALAJE

Empaque	Bolsas plásticas de Coextruido de PEBD / Poliamida / EVOH / Poliamida / PEBD con barrera al O_2 para 1000 g. Empaques plásticos por 2 y 5 Kg. Adaptado según las necesidades del cliente.	
Rotulado	Cada unidad viene con etiqueta en donde se especifica:	
	Nombre del producto Código de barras Nombre del fabricante Ingredientes Registro sanitario	Lote de fabricación Fecha de vencimiento Peso neto Información Nutricional Industria Colombiana
Embalaje	Tipo: Cajas	
	Presentación: Cajas por 12 unidades (1000 g. Las unidades por 4,5 Kg. se embalan en pallet directamente. En la caja corrugada las 12 unidades van en una bolsa master de PEBD.	
	Rotulado: Producto, referencia, lote, presentación y número de unidades, fecha de vencimiento, peso neto, datos del fabricante y otra información legal requerida.	

RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO Y ALMACENAMIENTO

El producto puede transportarse y almacenarse a temperatura ambiente.
En ciudades con temperaturas superiores a 20 °C, almacenar en refrigeración.
El trasporte debe hacerse en vehículos en buen estado y en condiciones óptimas de aseo y limpieza, garantizando en todo momento la protección del producto.
Almacenar en estibas en lugares con buena ventilación y retirados de la pared, arrumando máximo a 6 tendidos a lo alto para tendidos de 15 cajas por 12 unidades.
Evitar el contacto directo con los rayos solares o cualquier otra fuente de calor.
Evitar contacto con cualquier tipo de contaminación ya sea físico-química o microbiológica (jabones, fungicidas, condimentos, ceras, cebollas, productos perfumados, entre otros.
Rotar las existencias periódicamente.
Realizar periódicamente el control de plagas y roedores.
Mantener un buen aseo en pisos, paredes, techos, estibas y enseres.

INFORMACION DEL FABRICANTE

Conserve en un lugar fresco y seco. Cierre bien el empaque y refrigere después de cada uso.

Fabricado por: CasaLuker
Chinchiná Km. 2 vía Palestina, Tel: (6) 8506027 - 8402138
www.casaluker.com Industria Colombiana

Powered by CamScanner

COLORISA
Aditivos e Implementos para Alimentos

COLOR CARAMELO CAROLESEN DE COLORISA
GALON DE 3850 C.C.



Powered by CamScanner

COLORISA
da vida a tus ideas

FICHA TECNICA

NOMBRE COMERCIAL:	COLOR CARAMELO CAROLESEN
APARIENCIA:	Es un colorante natural, liquido viscoso
COLOR:	Cafe oscuro brillante
SABOR Y OLOR:	Caracteristico
INGREDIENTES:	Agua, color caramelo, azucar invertida, tartrazina y soya
PORCENTAJE DE SOLIDOS:	53.0% - 65.0%
GRAVEDAD ESPECIFICA (gr/cc):	1.25 – 1.32
PH DIRECTO:	4.00 A 5.50
STRENGHT AL 0.1% A 560 nm:	0.28 – 0.35
VISCOSIDAD COPA FORD N.8 (t):	0.28 segundos 1 minuto con 50 segundos
USOS:	En productos de panaderia, reposteria, confiteria, lacteos, bebidas. Para un bizcocho de libra utilice maximo 155 gr de color
PRESENTACION COMERCIAL:	155 GRS, 650 GRS, 3850 GRS, 4870 GRS, 25 KILOS
METODO DE CONSERVACION:	Almacenar en lugar limpio, fresco y seco. Aislado de calor y protegida de la luz directa. Manejar el color en condiciones asepticas adecuadas
VIDA UTIL:	18 meses, en condiciones normales de almacenamiento

Fernando Lalinde Cardona
Director tecnico
Medellin, 05 de Agosto de 2013

Calle 72 N. 64C-151 Bodega 108 PBX 4425757 Medellin Colombia
Email: colorisa@une.net.co/ www.colorisa.com.co

Powered by CamScanner

ANILINA VEGETAL AMARILLA COMESTIBLE PRESENTACION 500 GRAMOS



GENERALIDADES

- FOTO: AMBIENTADA COMO IMAGEN DE LA PRESENTACION DEL PRODUCTO
- OTRO NOMBRE: AMARILLO HUEVO COMESTIBLE
- PRESENTACION: BOLSA DE 500 GRAMOS
- TEXTURA: POLVO FINO, INODORO Y DE COLOR NARANJA
- USOS: INDUSTRIAL PARA PANADERIA Y ALIMENTOS EN GENERAL

E- mail servicioalcliente@protokimica.com

Wed: www.protoquimica.com

Powered by CamScanner

protokimica	FICHA TÉCNICA	Código: GT-F-40
		Fecha: 27/09/2014
	Versión: 02	Página: 1 de 1

Número de Revisión: 001 **Declaración de Fecha de Revisión:** 03/08/2018

TITULO: ANILINA VEGETAL AMARILLA COMESTIBLE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Otros nombres: Amarillo Huevo Comestible
Formula Química o Componentes: Mezcla de colorantes primarios: Tartrazina, FD&C amarillo No. 5, C.I. 19140, **CAS:** 1934-21-0; Amarillo sunset, FD&C amarillo No. 6, C.I. 15985, **CAS:** 2783-94-0; Rojo ponceau 4R, Food red 7, C.I. 16255, **CAS:** 2611-82-7.
Familia química: Pirazolona, Monoazo
Vehículo: Sal, azúcar.
UN: N.A.
Calidad: Comestible.
Descripción: Cuando se encuentra en polvo se presenta fino, inodoro y de color naranja. En solución diluida también es color naranja. Solubilidad en agua a pH=7: 280g/L; soluble en glicerina y propilenglicol.
Vencimiento: 3 años.

2. MANEJO Y APLICACION

Ampliamente usado en la industria alimenticia para dar aspectos agradables y llamativos a una amplia gama de alimentos; en la industria farmacéutica para teñir de manera característica algunos medicamentos; cosmética para dar color a productos de tipo personal como jabones para el cuerpo, cremas, shampoo, acondicionadores, entre otros; en la fabricación de todo tipo de implementos de aseo para el hogar.

3. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Sustancias incompatibles: Agentes oxido reductores fuertes.
Información adicional: Evitar la luz solar directa.

Parámetro	Unidad	Especificación
Strength (Intensidad de color vs estándar)	%	97,0 – 103,0
DE (Diferencia de tono vs estándar)	---	1,0 Máx.
DH (Matiz vs estándar)	---	1,0 Máx.
DC (Saturación vs estándar)	---	1,0 Máx.
Material volátil a 135ºC	%	5,0 Máx.
pH solución 1%	---	6,5 – 8,5
Plomo	ppm	2,0 Máx.
Arsénico	ppm	3,0 Máx.
Mercurio	ppm	1,0 Máx.
Cadmio	ppm	1,0 Máx.
Metales pesados totales (como Pb)	ppm	40,0 Máx.
Mesófilos	ufc/g	100,0 Máx.
Mohos y levaduras	ufc/g	100,0 Máx.
Coliformes fecales	ufc/g	Ausentes
Coliformes totales	ufc/g	Ausentes
Longitud de onda máxima absorción	nm	440 ± 4
Concentración recomendada para lectura	ppm	20

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento: Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 –40ºC. Mantener en recipientes que impidan la entrada de humedad del ambiente.
Nota: El uso final del producto es responsabilidad directa del cliente, la información consignada en este documento es sólo de carácter ilustrativo y fue tomada de distintas fuentes bibliográficas por nuestro departamento técnico. Estos datos no representan responsabilidad legal alguna y no eximen al comprador de hacer sus propios análisis e investigaciones.

Powered by CamScanner

ANILINA VEGETAL ROJA COMESTIBLE PRESENTACION 500 GRAMOS



GENERALIDADES

- FOTO: AMBIENTADA COMO IMAGEN DE LA PRESENTACION DEL PRODUCTO
- OTRO NOMBRE: ROJO ESCARLATA COMESTIBLE
- PRESENTACION: BOLSA DE 500 GRAMOS
- TEXTURA: POLVO FINO, INODORO Y DE COLOR ROJO
- USOS: INDUSTRIAL PARA PANADERIA Y ALIMENTOS EN GENERAL

E- mail servicioalcliente@protokimica.com

Wed: www.protoquimica.com

Powered by CamScanner

protokimica	FICHA TÉCNICA	Código: GT-F-40
		Fecha: 27/09/2014
	Versión: 02	Página: 1 de 1

Número de Revisión: 001 **Declaración de Fecha de Revisión:** 03/08/2018

TITULO: ANILINA VEGETAL ROJA COMESTIBLE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Otros nombres: Rojo Escarlata Comestible
Formula Química o Componentes: Mezcla de colorantes primarios: Amaranto, Food Red 9 (E123), C.I. 16185, **CAS**:915-67-3; Ponceau 4R, Rojo No. 6, C.I. 16255, **CAS:** 2611-82-7.
Familia química: Monoazo. **Vehículo:** Sal, azúcar.
UN: N.A. **Calidad:** Comestible.
Descripción: Cuando se encuentra en polvo se presenta fino, inodoro y de color rojo. En solución diluida también es color rojo. Solubilidad en agua a pH=7: 218g/L; soluble en glicerina y propilenglicol.
Vencimiento: 3 años.

2. MANEJO Y APLICACION

Ampliamente usado en la industria alimenticia para dar aspectos agradables y llamativos a una amplia gama de alimentos; en la industria farmacéutica para teñir de manera característica algunos medicamentos; cosmética para dar color a productos de uso personal como jabones para el cuerpo, cremas, shampoo, acondicionadores, entre otros; en la fabricación de todo tipo de implementos de aseo para el hogar.

3. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Sustancias incompatibles: Agentes oxido reductores fuertes.
Información adicional: Evitar la luz solar directa.

Parámetro	Unidad	Especificación
Strength (Intensidad de color vs estándar)	%	97,0 – 103,0
DE (Diferencia de tono vs estándar)	---	1,0 Máx.
DH (Matiz vs estándar)	---	1,0 Máx.
DC (Saturación vs estándar)	---	1,0 Máx.
Material volátil a 135ºC	%	5,0 Máx.
pH solución 1%	---	6,5 – 8,5
Plomo	ppm	2,0 Máx.
Arsénico	ppm	3,0 Máx.
Mercurio	ppm	1,0 Máx.
Cadmio	ppm	1,0 Máx.
Metales pesados totales (como Pb)	ppm	40,0 Máx.
Mesófilos	ufc/g	100,0 Máx.
Mohos y levaduras	ufc/g	100,0 Máx.
Coliformes fecales	ufc/g	Ausentes
Coliformes totales	ufc/g	Ausentes
Longitud de onda máxima absorción	nm	510 ± 4
Concentración recomendada para lectura	ppm	20

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y PRECAUCIONES

Condiciones de almacenamiento: Almacenar en sitios frescos y oscuros, a temperaturas entre 5 – 40ºC. Mantener en recipientes que impidan la entrada de humedad del ambiente.

Nota: El uso final del producto es responsabilidad directa del cliente, la información consignada en este documento es sólo de carácter ilustrativo y fue tomada de distintas fuentes bibliográficas por nuestro departamento técnico. Estos datos no representan responsabilidad legal alguna y no eximen al comprador de hacer sus propios análisis e investigaciones.

Powered by CamScanner

LUDAFA
GROUPE ALIMENTAIRE

CREMA LIQUIDA CHANTILLY PARA DECORACION DE TORTAS



DETALLES TECNICOS

NOMBRE: CREMA VEGETAL MASS CREAM

CONCEPTO: CREMA LIQUIDA CHANTILLY PARA DECORACION DE TORTAS

COMPOSICION: CREMA A BASE DE GRASAS VEGETALES, PROTEINA LACTEA, AZUCAR, ESTABILIZANTES, EMULSIFICANTES, AGUA, SABORIZANTES

SABOR: CARACTERISTICO A CREMA DE LECHE

COLOR: BLANCO

OLOR. CREMA

RENDIMIENTO: 1 LITRO DE MASS CREAM PARA 5.5 LITROS DE CREMA CHANTILLY

MANIPULACION. SE PUEDE BATIR CON AGUA O LECHE SIN CAMBIAR SU COLOR Y SABOR

PRESENTACION: BOLSA EN POLIETILENO DE LITRO

AREA DE CALIDAD

Powered by CamScanner

Molinos
Ricaurte
Bogotá D.C

FICHA TECNICA SALVADO DE TRIGO FINO	Código FT-AC19
Elaborado por: Tecnología Química	Aprobado por: Área Técnica

1. DESCRIPCION.

   Es la obtención 100% de la molienda de la cascara del trigo blanco (Triticum Aistivum sp) en partículas finas. No contiene partes del centro del grano

2. INGREDIENTES.

INGREDIENTES	DOSIS	
	MINIMO	MAXIMO
Cascara de trigo	N/A	N/A

3. USOS.

   Panes integrales, puede usarse en porcentaje mezclada con harina de trigo blanca. Da una textura de miga con partículas más enteras en el pan.

4. CARACTERISTICAS FISICO – SENSORIALES.

Apariencia	Cascarillas finas
Color	Café
Olor	Propio del trigo, sin olores extraños
Sabor	Propio del trigo

5. CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS.

Humedad	Menor de 15.00 %
Cenizas	Menor de 1.500 %

6. CONDICIONES MICROBIOLOGICAS.

PARAMETRO	TOLERANCIA LIMITE POR GRAMO (UFC/g)	
	m	M
Mohos	10 (3)	10(4)
Levaduras	5x10(2)	5x10(3)
Salmonella en 50 gramos	Ausencia	Ausencia

7. INFORMACION NUTRICIONAL.

CARACTERISTICAS	PORCION DE 100 GRAMOS
Energía (Kcal)	313
Proteínas (g)	15.5
Grasa Total (g)	3.0
Fibra Dietaría (g)	8.5

Powered by CamScanner

Molinos
Ricaurte
Bogotá D.C

FICHA TECNICA SALVADO DE TRIGO FINO	Código FT-AC19
Elaborado por: Tecnología Química	Aprobado por: Área Técnica

INFORMACION NUTRICIONAL.

CARACTERISTICAS	PORCION DE 100 GRAMOS
Hidratos de Carbono disponibles (g)	40
Azucares Totales (g)	6.9
Sodio (mg)	6.0

8. ALERGENOS.
   Por ser un producto derivado del trigo, contiene gluten, que es alérgeno.

9. ENVASE
   Sacos en fibra de polietileno.

10. PRESENTACION.
    Sacos de 40 kilos.

11. MARCA.
    Marca Ricaurte.

12. CONDICIONES DEALMACENAMIENTO.
    Empaque cerrado, en lugar fresco y seco, sobre estibas plásticas.

13. DURACION MINIMA.
    180 días a partir de la elaboración impresa en el producto.

14. PAIS DE ORIGEN.
    Colombia.

15. CONTROL DE CAMBIOS.

NUMERO DE VERSION	FECHA	DESCRIPCION DEL CAMBIO
1	31/07/2017	Versión Inicial
2	31/07/2017	N/A

Powered by CamScanner

ANTIMOHO PARA PANIFICACION MARCA LEVAPAN



Nombre: Antimoho bolsa por kilo

Son sustancias químicas que inhiben la formación de moho en productos de panadería y bizcochería. El antimoho, cuyo componente es el propionato de sodio, es de uso específico para productos sin levadura.

Vida útil. 6 meses.

Presentación: Bolsa plástica de 1 kg

Dimensiones: Alto: 404 mm, Ancho: 219 mm

- Es recomendable disolver el propionato de calcio o sodio en agua, para que se integre totalmente a la masa.
- Uso en % panadero: 0,3 % – 0,5 % sobre el porcentaje de la harina.
- Uso recomendado x la norma: 3000 ppm (partes por millón) sobre el peso del total de la masa o 3 g por cada kilo total de masa

Conserve el producto en un sitio limpio, fresco y seco.

Se debe almacenar el producto libre de agentes contaminantes físicos o químicos.

Cierre bien el empaque después de cada uso.

Conserve el producto a temperatura ambiente, una vez abierto el empaque manténgalo alejado de altas temperaturas.

Powered by CamScanner