Tecnas
Socios en su progreso

Ficha Técnica

SUPER CLORCAL USP X 1kg (D)

13203AA

Características

Ingredientes

Estabilizante/agente endurecedor (cloruro cálcico 509).
Recomendación Rotulado: Estabilizante (cloruro cálcico) o agente endurecedor (cloruro cálcico)*.
*Seleccionar la clase funcional dependiendo del sistema en el que se use y la función tecnológica que cumple en el mismo.

Alérgenos

No contiene alérgenos. Este producto es elaborado en una planta donde se utilizan los siguientes productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, huevos, maní, soya, leche y sulfito.

Parámetros Sensoriales

Característica	Especificación	Método
Aspecto	Mezcla de partículas de diferente tamaño	
Color aparente	Blanco	M-Q-012 BASADO EN NTC 4604
Olor	Característico a sus componentes	M-Q-013 BASADO EN NTC 2680
Sabor	Característico a sus componentes	M-Q-014 BASADO EN NTC 2680

Parámetros Fisicoquímicos

Característica	Unidad	Especificación	Método
pH (Solución al 5%)	N/A	4,50 - 6,50	M-Q-015 MÉTODO INTERNO

DMU= Dosis Máxima de Uso según normatividad vigente.

Composición Nutricional

Característica	Unidad	Especificación	Método
Azúcares añadidos	%	Máximo 0,0	NO DISPONIBLE
Grasa saturada	%	Máximo 0,0	NO DISPONIBLE
Sodio	%	Máximo 4,80	NO DISPONIBLE

Todos los valores nutricionales son calculados de manera teórica según información suministrada por nuestros proveedores.

Características de evaluación

- Aspecto.
- Color aparente.

- Olor.
- pH (Solución al 5%).
- 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 máximo 20 gramos por cada 100 kg de leche para procesos que tienen tratamiento térmico.
Forma de aplicación	Se emplea en la elaboración de quesos, el producto se debe mezclar en un volumen de agua suficiente (relación 1:7; una parte de SUPER CLORCAL y siete partes de agua), debe prepararse mínimo de dos a tres horas antes de su utilización para los baches de leches, el agua para mezclar el producto debe estar a una temperatura de 35 - 40°C y debe ser de excelente calidad.
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 de polipropileno biorientado / foil de aluminio / polietileno de baja densidad de 70 µm, 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 empaque 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 pérdida de aromas y la contaminación microbiana. Consumirse en el menor tiempo posible. 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

No tiene normatividad asociada.

Documento elaborado por:	MIH	**Referencia:**	6234-01	**Versión:**	15
Revisado y aprobado por:	Gerencia Innovación y Desarrollo		**Fecha de aprobación:**		2025-01-30