

ALIMENTOS ANDINOS DE COLOMBIA S.A.S.

www.alancol.com

| | | |
|---|---|----------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS | CODIGO: |
| | FÉCULA DE PLÁTANO | VERSION: 01 |
| | | PAGINA: 1 de 1 |

| | | |
|---|---|---|
| REGISTRO SANITARIO | <u>RSAR10I2308</u> | |
| DESCRIPCIÓN | <ul style="list-style-type: none"> El producto es obtenido de la molienda, esterilización -vía cocción- y posterior empaque de trozos o rodajas de plátano deshidratado. El producto presenta una coloración cremosa característica con aroma y sabor propio del plátano. El 80% del producto pasa la malla 100. | |
| PRESENTACION | <ol style="list-style-type: none"> 1. Presentaciones comerciales: de 90gr., 200gr. Embalado en cajas de cartón corrugado por 144uds., 36uds respectivamente. 2. Presentación a Granel: Sacos de 25 y 50 Kilos. 3. Presentación ARO. Bolsa de Polietileno de 500gr. embalada en cartón corrugado x25uds. | |
| EMPAQUE A GRANEL | La fécula de plátano, se empaqa en saco laminado con bolsa interior de polietileno micro perforado, con lo que se evita el contacto con el ambiente y se garantiza la conservación. | |
| USOS | Coladas, Refrescos, Teteros, Postres, Tortas, Panes, Sopas y Cremas y como espesante en algunos alimentos. | |
| SABORES | Presentación a Granel: Natural Presentaciones comerciales: Natural, Vainilla, Canela, Arequipe, Leche Condensada, Tropical, Tutti Fruti, Fresa, Frambuesa, Cereza, Frutos rojos, Piña, Chocolate, Iris Cream y Capuccino. | |
| TRANSPORTE | El producto se transporta en vehículos limpios. Solo se transporta el material referenciado, nunca mezclado con sustancias tóxicas, químicos o animales. | |
| VIDA ÚTIL | La fécula de plátano, tiene como mínimo una vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de empaque, esto, siempre y cuando se someta a los requisitos de almacenamiento y transporte recomendados. | |
| ESPECIFICACIONES FISICO QUIMICAS | Parámetro | Valor |
| | Proteínas Carbohidratos Grasa Fibra Minerales Humedad | 3,5% 83% 1,5% 4,0% 0,9% 10% |
| REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS | Recuento de Mesófilos/g. NMP de Coliformes Totales/g. NMP de Coliformes Fecales/g. Recuento de Mohos y Levaduras/g. Rto. Esporas Clostridium Sulf. Red/g. Rto. Bacillus Cereus/g. | Máximo 200.000 Máximo 150. Menor de 3 Máximo 2.000 Máximo 100 Máximo 100 |
| ALMACENAMIENTO | <ul style="list-style-type: none"> Almacénese sobre estiba plástica a 10cm. del piso y alejado de las paredes Conservar en lugares secos y frescos y alejado de productos que puedan transferir olores o sabores. Después de abierto, consumase lo antes posible | |
| REQUISITOS LEGALES | <ul style="list-style-type: none"> La fécula de plátano, cumple con los requisitos establecidos en la normatividad vigente para los productos de este tipo, establecidos en la Resolución 11488/84 y la NTC 2799. | |

Firma:

Ing. JOSE GERMAN JARAMILLO H.
Gerente.

Vía La Romelía - El Pollo, Conjunto Industrial Tesorito
Bodega 7, Barrio Playa Rica Dosquebradas (Rda.)
Tel-fax 0+6 322 20 22
gerencia@alancol.com