	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

YOG JR GRIEGO EN POLVO
REF: E-YGG-400

DESCRIPCIÓN	Yogur tipo griego sin azúcar en polvo, el cual proviene de la más tradicional de las bebidas lácteas, fermentado naturalmente por especies seleccionadas de lactobacilos, otorgándole un sabor ligeramente ácido y con notas aromáticas características a la grasa láctea, lo que lo hace agradable al paladar y con el contenido de proteínas lácteas característico del yogur tipo griego.
INGREDIENTES	Yogurt natural sin azúcar (producto lácteo cultivado viscoso con aroma y sabor característico del yogurt otorgado por S. Lactis y L. Bulgaricus), proteínas lácteas (concentrado de proteína de suero, suero al 12%), maltodextrina, sabor natural a yogur y yogurt griego (saborizante), goma arabiga (estabilizante), Bacillis coagulans (probióticos) y BHT (butil hidroxitolueno) (antioxidante).

PARÁMETROS SENSORIALES

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Apariencia	Polvo fino	Perfil sensorial
Olor	Lácteo, ligeramente acido, característico del yogur tipo griego	Perfil sensorial
Sabor	Lácteo y acido, característico del yogur tipo griego	Perfil sensorial
Color	Crema claro	Perfil sensorial

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN		MÉTODO DE ANÁLISIS
% Humedad	Rango	1.0 - 5.0	AOAC 931.04
% Cenizas	Rango	1.0 - 5.0	AOAC 923.03
% Proteína		23.1 - 27.6	AOAC 988.05
% Grasa	Rango	9.0 - 17.0	AOAC 2000.18
% Carbohidratos	Rango	46.0 - 58.0	Cálculo teórico
% Azúcar total	Rango	19.0 - 29.0	AAOAC 999.03
% Azúcar añadida	Rango	5.0 - 10.0	Cálculo teórico
% Lactosa	Rango	13.0 - 22.0	AOAC 984.22
Valor energético (kcal/100g)	Rango	383.4 - 467.4	Cálculo a partir de la grasa, proteína y carbohidratos
Granulometría (% Pasante)	Malla No. 30	99.0	AOAC 965.22
Probióticos (Bacillus coagulans UFC/g)	Mínimo	1 x 10^6	Propia del cliente

	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

YOGURT GRIEGO EN POLVO

ARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g)	<1000	AOAC 2015.13
Mohos y levaduras (UFC/g)	<100	AOAC 997.02
Coliformes totales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Coliformes fecales (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Estafilococos coagulasa positivo (UFC/g)	<100	ISO 6888-1:1999
Escherichia coli (UFC/g)	<10	AOAC 966.24
Recuento de Bacillus cereus (UFC/g)	<100	NTC 4679:2006
Recuento de Lactobacillus (UFC/g)	0.00	Recuento en placa
Salmonella spp en 25g	Ausencia	ISO 19250:2010

APLICACIONES

- Confitería: Caramelos blandos, caramelos rellenos, chicles, etc. Combinaciones con chocolate son posibles, así también como su uso en el relleno y en bombones. Su utilización para preparar pastas de relleno con la incorporación de aceites vegetales y azúcares permiten obtener productos de excelente sabor y funcionalidad sin transmitir humedad.
- Panadería: Permite facilidad de aplicaciones sin humedecer las masas manteniendo lo crocante de las mismas y logrando productos rellenos como magdalenas, obleas, cubanitos, etc. También pueden ser utilizados en la elaboración de galletas o masas, tortas, pasteles, alfajores, premezclas en polvo para preparar bizcochuelos, flanes, postres, helados; gracias a la amplia capacidad de mezcla con otros polvos del tipo de almidones, harinas, agentes de horneo, cacao y estabilizantes.
- Otras aplicaciones: Sopas, salsas, aderezos, dips, comidas listas, alimentos para bebe, postres, mezclas nutricionales, bebidas instantáneas.• Premezclas para helados

USO PREVISTO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

INTRUCCCIONES DE PREPARACIÓN

Este producto es usado como ingrediente para diferentes preparaciones gastronómicas. No esta diseñado para consumo directo. Contiene derivados lácteos.

CARACTERÍSTICAS O VENTAJAS

• Permite saborizar de manera natural preparaciones líquidas, sólidas y mezclas gastronómicas, dándoles el toque ácido del vinagre líquido.
• Larga duración sin contaminación y sin descomposición.
• Conservación de características de color, olor y sabor propias.
• Concentración homogénea del producto.
• Fácil uso para todas las aplicaciones industriales.
• Disminuye los costos y área de almacenamiento debido a la alta reducción de agua.

INDICACIONES

Ingrediente o materia prima que puede ser usada para la elaboración o formulación de productos para la industria de alimentos.

CONTRAINDICACIONES

Restricción para población alérgeno o con dietas alimenticias especiales o una restricción dietaría especial. Contiene proteínas lácteas y derivados làcteos que son ingredientes alérgenos.

PRESENTACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO A GRANEL

Saco de polipropileno laminado y bolsa interior de polietileno por 25 kg peso neto.

	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

YOGUR GRIEGO EN POLVO

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperaturas inferiores de 30º C, humedad relativa no superior al 65%, sin embargo se recomienda que en regiones de clima cálido y humedades relativas altas el producto sea almacenado 15°C y 22°C. El lugar de almacenamiento debe ser fresco y seco, alejado de la luz directa del sol, focos de contaminación y humedad.

VIDA ÚTIL

12 meses a las condiciones de almacenamiento especificadas, en su empaque original.

INSTRUCCIONES DE MANEJO

Después de abierto consumir en el menor tiempo posible, proteger de ambientes húmedos, en caso de presentarse derrames limpiar y desechar el producto.

ETIQUETADO PRODUCTO TERMINADO

1. Nombre de la materia prima
2. Lista de ingredientes
3. Contenido neto
4. Nombre y dirección del fabricante
5. País de origen
6. Identificación del lote
7. Fecha de producción
8. Fecha de vencimiento
9. Condiciones de conservación
10. Alérgenos

Información relacionada con la Resolución 5109 de 2005 "Requisitos de rotulado o etiquetado"

DECLARACIÓN DE OGM

Este producto puede contener materias primas o ingredientes que han sido genéticamente modificadas, de acuerdo a la Resolución de 4254 2011.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

No.	ALÉRGENO (L. PUB. 108-282/2004, TÍTULO II (USA, FALCPA); REGLAMENTO (UE) N°1169/2011)	CÓDIGO*
1	Apio y productos elaborados con él.	?
2	Cereales que contienen gluten (Ej. Trigo, centeno, cebada, avena, kamut o sus semillas híbridas) y productos elaborados con él.	?
3		---
4	Moluscos y productos elaborados con ellos.	---
5	Altramuces (*Lupinus albus, Anagyris foetida)* y productos a base de altramuces.	---
6	Peces y productos elaborados con ellos.	?
7	Leche y productos lácteos (incluyendo lactosa).	+++
8	Huevo y productos elaborados con él.	?
9	Mostaza y productos elaborados con ella.	---
10	Maní y productos elaborados con él.	---
11	Semillas de ajonjolí y productos elaborados con ellas.	---
12	Semillas de soya y productos elaborados con ellas.	?
13	Dióxido de sulfuro y sulfitos a una concentración de más de 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO_2.	---

14	Nueces, como almendras (*Amygdalus communis* L), avellana (*Corylus Avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), pecanas (*Carya illinoiesis*), del Brasil (*Bertholletia excelsa*), macadamia, pistacho (*Pistacia vera*), de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos elaborados con ellas.	?

(*) +++ Presencia, --- Ausencia, ? Puede contener trazas

	FICHA TÉCNICA	Código	ID-F-003
		Versión	2
		Fecha	ene-21

YOGUR GRIEGO EN POLVO

OBSERVACIÓN

Este producto es elaborado en una planta que utiliza materias primas derivadas de soya, almendras, apio, trigo, peces, huevo y lácteos.

INFORMACIÓN LEGAL

Los detalles contenidos en este documento están basados en el conocimiento actual de nuestra tecnología, así como de nuestros productos y sus posibles aplicaciones. Los valores se dan solamente con fines informativos y no son una garantía de calidad ni un certificado de análisis. Por tanto, no se puede derivar de esta información una garantía vinculante legal de las propiedades del producto o de la idoneidad del mismo para un propósito de operación específico. Se recomienda que el usuario lo evalúe en laboratorio antes de su aplicación final.

Este producto cumple con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y debido a que su uso puede cambiar de un país a otro, es una obligación del usuario revisar la legislación y las leyes locales.

Código: PTLD0120

Fecha de revisión: 1/07/2022