FT	**4**
Fecha	08/02/2018

FICHA TÉCNICA No. 1: ESTABILIZANTE Y ESPESANTE

Nombre Comercial	**ESTABILIZANTE Y ESPESANTE**
Calidad	Debe cumplir con la Resolución 2606 de 2009, por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Ministerio de la Protección Social. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	- Mezcla de carragenina 407 como estabilizante y Carboximetil Celulosa – CMC 466 como espesante, que permite la estabilidad de los sólidos en suspensión y otorga viscosidad característica en el producto. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.
Requisitos generales	**Características organolépticas:** **REQUISITO** / **DESCRIPCIÓN** **SABOR** – Característico del producto **OLOR** – Característico del producto **COLOR** – Crema a beige **APARIENCIA** – Polvo con partículas de diferente tamaño - Esta materia prima debe mantenerse empacada en condiciones de humedad y limpieza que garanticen su conservación. - Ausencia se sustancias toxicas, adulterantes y conservantes. Libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y excretas de roedor, de acuerdo con BPM y Certificado de Calidad del proveedor.

PUBLICA

<table>
<tr><td>Nombre Comercial</td><td>ESTABILIZANTE Y ESPESANTE</td></tr>
<tr><td>Requisitos Específicos</td><td>
Características fisicoquímicas:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>VALOR</th></tr>
<tr><td>pH (Solución al 5%)</td><td>7 - 9</td></tr>
<tr><td>Consistencia (Solución al 5 %)
(T = 25°C, 30 seg)</td><td>2,0 – 4,0</td></tr>
</table>
Características microbiológicas:
<table>
<tr><th>REQUISITOS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Recuento total de Mesófilos Aerobios, UFC/g</td><td>-</td><td>10.000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales (NMP/g)</td><td>-</td><td>11</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales/g (NMP/g)</td><td>< 3</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp., /25g</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>< 100</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Bacillus cereus UFC / g</td><td>-</td><td>100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC / g</td><td>-</td><td>300</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Requisitos del productor y/o producto</td><td>
- Resolución 2606 (2009). Por la cual se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Ministerio de la Protección Social.
- Resolución 683 (2012). Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 11488 (1984). Por la cu7al e dictan normas en lo referente al procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de usa dietético. Ministerio de Salud.
- Resolución 2674 (2013). ”…establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Ministerio de Salud y Protección Social.
- Resolución 5109 (2005). Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Ministerio de Protección Social.
- Resolución 4506 (2013). Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano. Ministerio de
</td></tr>
</table>

Nombre Comercial	**ESTABILIZANTE Y ESPESANTE**
	Salud y Protección Social. - Resolución 1506 (2011). Por medio del cual establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo humano. Ministerio de la Protección Social. - Resolución 0719 de 2015, por la cual se establece la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. Ministerio de Salud y Protección Social.
Empaque y rotulado	- Empacado en envases impermeables, suficientemente inertes al producto que aseguren su conservación. - El rotulado debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1506 de 2011 del Ministerio de la Protección Social.
Conservación, almacenamiento y transporte	Se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco con buena ventilación, estar libre de humedad, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. El vehículo destinado debe estar limpio y protegido de las condiciones extremas del medio ambiente. La temperatura durante el transporte debe ser aproximadamente a la temperatura de almacenamiento. Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente
Vida útil	Doce (12) meses.
Presentación	- Saco de polipropileno laminado con bolsa interior de polietileno, por 25 Kg.
Lugar de entrega	El lugar de entrega es la planta de Alimentos del Valle S.A. – Alival, ubicada en el Parque Industrial y Comercial del Cauca - Etapa 2 Lote 5 Vía Ingenio la Cabaña, municipio de Caloto- Cauca.
Periodicidad y cantidades de entrega	Se debe entregar el producto mensualmente. Las cantidades promedio de entrega se encuentran en el formato de solicitud de cotización (SDC).
Forma de pago	El pago se realizará dentro de los cuarenta y cinco (45) días calendario, siguientes a la radicación de la factura y la certificación de cumplimiento, previa aprobación del PAC (Programa Anual Mensualizado de Caja).

PÚBLICA