

FICHA TÉCNICA No. 5: FOSFATO TRICALCICO

Nombre Comercial	FOSFATO TRICALCICO																											
Calidad	- 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	Fosfato de calcio tribasico anhidro																											
Requisitos generales	- APARIENCIA: Polvo de color blanco inodoro, sin sabor y estable al aire. - GRADO: Alimenticio, Food Chemical Codex (FCC).																											
Requisitos Específicos	<table><tr><td>Calcio</td><td>34,0%</td><td>mínimo</td></tr><tr><td></td><td>40,0%</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Fósforo</td><td>19,6%</td><td>mínimo</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>1,0%</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Pérdida por ignición</td><td>8,0%</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td>3 ppm</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Fluoruros</td><td>0,0075%</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Metales Pesados (como Pb)</td><td>0,003%</td><td>máximo</td></tr><tr><td>Plomo</td><td>5 ppm</td><td>Máximo</td></tr></table>	Calcio	34,0%	mínimo		40,0%	máximo	Fósforo	19,6%	mínimo	Humedad	1,0%	máximo	Pérdida por ignición	8,0%	máximo	Arsénico	3 ppm	máximo	Fluoruros	0,0075%	máximo	Metales Pesados (como Pb)	0,003%	máximo	Plomo	5 ppm	Máximo
Calcio	34,0%	mínimo																										
	40,0%	máximo																										
Fósforo	19,6%	mínimo																										
Humedad	1,0%	máximo																										
Pérdida por ignición	8,0%	máximo																										
Arsénico	3 ppm	máximo																										
Fluoruros	0,0075%	máximo																										
Metales Pesados (como Pb)	0,003%	máximo																										
Plomo	5 ppm	Máximo																										
Empaque y Rotulado	- Empaque hermético, protegido de la luz y de la humedad. - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.																											
Conservación y almacenamiento 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. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.																											
Vida útil	6 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción por el Proveedor.																											
Presentación	Empaque hermético, protegido de la luz y de la humedad.																											
Elabora:	Grupo de Control, Seguimiento y Desarrollo de Nuevos Productos, Dirección de Nutrición. Marzo de 2014																											