



Carrera 6ta. # 3-39,
Ureña, Edo. Tachira, Venezuela.
Tel-Fax: +58 - 276 - 787.05.75 / 25.70
E-mail: info@tecno-foods.com
Website: www.tecno-foods.com

R.I.F. No. J-31037030-3 N.I.T. No. 0292706782
Permiso Sanitario No. 15490-20-3-001

Hoja
Técnica

Brostizado

APLICACIÓN: La mezcla para brostizar, es una formula balanceada la cual contiene todos los elementos necesarios para obtener un producto brostizado que contenga las características organolépticas propias de un excelente broster.

CARACTERÍSTICAS CRÍTICAS: Las características críticas en la cubierta para brostizar son la homogeneidad en su aspecto, sabor y granulometría.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo, sal refinada, conservante, texturizador, acentuador de sabor, especias naturales y extracto de especias naturales..

ESPECIFICACIONES

ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS	Aspectos	Mezcla homogénea de partículas finas.
	Color	Gris oscuro
	Olor	Condimentos
REQUISITOS FÍSICOQUÍMICOS	Estabilidad en agua (2.5:1)	Se mantiene estable durante un periodo superior a 24 horas.
	% Humedad	12 %
	% Cloruro de Sodio	1.1 %
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	Rto. Mesofilos	Menor a 1000 ucf / g.
	Rto. Hongos y Levaduras	50 ucf / g.
	NMP Coliformes totales	< 3 bact / g.
	NMP Coliformes fecales	< 3 bact / g.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO y TRANSPORTE: Debe acopiarse sobre plataformas, estanterías, estibas u otras superficies para evitar el contacto directo con el piso. Proteger el producto de la humedad, derrame de líquidos, suciedad y posibles roedores. El almacenar en bodegas cubiertas, ambiente seco y buena ventilación, a 27°C. Transportar en vehículos limpios y situados sobre estibas, no directamente sobre el piso, además no se debe transportar con sustancias químicas, tóxicas o animales.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: Tiene un tiempo de vida útil de doce (12) meses a partir de la fecha de elaboración, siempre y cuando se cumplan con los requisitos de almacenamiento y transporte anteriormente mencionados.

RECOMENDACIONES

- > En caso de no utilizar totalmente el producto, guardar en su empaque original, cerrado, mantener alejado de la humedad.
- > En la bodegas de almacenaje se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y buenas practicas de manufactura.

Las materias primas utilizadas no presenta ninguna toxicidad, son 100% comestibles. **Registro sanitario No. A-81.826**
Hacemos constar que esta información se basa en la certificación suministrada por nuestros proveedores de materias primas y no en determinaciones analíticas de todo y cada uno de nuestros lotes fabricados; y que no hay adición intencionada de metales pesados en la materias primas y/o procesos.

Las especificaciones y métodos descritos están en la mejor información y practicas conocidas por **TecnoFoods c.a.**
Sin embargo, los procedimientos para aplicaciones son solo sugerencias para el consumidor del producto y no implican en ningún caso garantía de funcionamiento u obligación de resultados. Recomendamos probar el comportamiento individual del producto antes de efectuar cualquier utilización. En todos los casos, nuestra responsabilidad queda limitada única y exclusivamente al valor del producto empleado y en consecuencia **TecnoFoods c.a.** no será responsable de las perdidas consecuenciales y/o de perjuicios de cualquier naturaleza que puedan estar conexos a la utilización del producto.

Elaboramos Aditivos, Ingredientes, Saborizantes, Salsas, Especias, Salmueras para Marinados, Sistemas Completos para Empanizar, Complementos y Componentes para Alimentos.