

Balance Products S.A.	Código: BSA-CC01-FT07	Página 1/1
GERENCIA DE OPERACIONES	Producción	
Ficha Técnica : Endulzante de Stevia	Emisión: 1	Fecha de Emisión : 10/02/2018

Elaborado por: Dra. Elizabeth Uribe Jefe Control de calidad	Aprobado por: Ing. José Rueda Gerente Operaciones
---	---

Especificaciones

ANALISIS	UNIDADES	ESPECIFICACION	RESULTADOS	OBSERVACIONES
ORGANOLEPTICOS				
SABOR		Característico	CUMPLE	Dulce característico a Stevia sin sabores ni olores extraños
OLOR		Característico	CUMPLE	
APARIENCIA		Homogéneo	CUMPLE	
FISICO-QUIMICOS				
Humedad		< 6	5	CUMPLE
pH (sol acuosa 1%)		3,5 - 6,0	5,1	CUMPLE
MICROBIOLOGICOS				
Aerobios Totales	ufc/g	< 10	<10	CUMPLE
Coliformes Totales	ufc/g	AUSENCIA	AUSENCIA	CUMPLE
Mohos y Levaduras	upm/g	<10	<10	CUMPLE

Descripción Breve del Producto

Stevia Balance en polvo es una mezcla homogénea de Dextrosa, Maltodextrina, edulcorante natural Stevia (glicósidos de Steviol) y fosfato tricálcico como anticompactante

Notificación Sanitaria No 11479-ALN-0816

Información Nutricional

Información Nutricional		
Tamaño por porción 1 sobre (1g)		
Porciones por envase 50		
Cantidad por porción		
Calorías 3,8		
		% Valor Diario*
Grasa Total	0 g	0%
Sodio	0 mg	0%
Carbohidratos totales (Menos de 1g)		0%
Proteína	0 g	0%
Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías		

Modo de Empleo

Use Stevia balance en polvo para endulzar sus bebidas , postres y todo tipo de alimentos según como se indica

Cada sobre de 1 gramo equivale a dos cucharaditas de azúcar

EMPAQUE

Interno: Papel sulfitado con lámina de polietileno
Externo: Caja de cartulina

PRESENTACIÓN

Cajas de 50 ,100 y 200 sobres de 1 g

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en ambiente fresco y seco
No almacenar junto con aceites , grasas, desinfectantes, detergentes o cualquier otro contaminante
Guárdese protegido de la luz solar y en sitios ventilados
Colocar en palets o estanterías no directo en el piso

USOS

Sirve para endulzar bebidas, postres, pan, helados y todo tipo de alimentos. Además se puede usar en Pastelería, galletería, panadería, elaboración de bebidas, confitería

ADVERTENCIAS

Producto Sensible a la humedad
Este producto contiene edulcorante no calórico
No contiene Alérgenos
No contiene Transgénicos

TIEMPO DE VIDA UTIL

Si se mantienen las instrucciones de almacenamiento , el tiempo de vida útil son 365 días

Emisión:	Descripción de Cambios	Emisor:	Fecha:
1	Documento Nuevo	Dra. Elisabeth Uribe	10/02/2018