

	FICHA TÉCNICA SPEZANTE	Versión 01
	CÓDIGO: 23-FT-SPZ-002	Página 1 de 4



Spezante es un almidón alimenticio modificado de alta calidad dispersable en agua fría, derivado de maíz de cera. Proporciona excelente dispersabilidad y confiere brillo, claridad y suavidad cuando se compara con otros almidones tradicionales pre-gelatinizados.

Spezante es adecuado en personas con disfagia o que requieren espesar bebidas y preparaciones en frío o caliente.

Características y beneficios:

Fácil dispersión en agua fría o caliente sin formar grumos, proporcionando una textura suave y corta con excelente brillo y claridad. El producto es resistente a condiciones severas de procesamiento incluyendo el calentamiento intenso (en microondas), alta fricción (fresado) o bajo pH. Imparte una sensación cremosa, mientras proporciona un producto suave y de cuerpo grueso.

Ofrece excelente estabilidad a bajas temperaturas de almacenamiento para alimentos refrigerados o congelados. El producto se disuelve de manera instantánea, no modifica la apariencia o sabor de los alimentos y se digiere fácilmente. Puede reducir el riesgo de aspiración.

Usos:

Para espesar bebidas y preparaciones en frío o caliente, durante la cocción o antes de servir. También se recomienda su uso para retardar la ebullición durante la cocción. Utilizar en sopas, salsas, jugos, bebidas en agua o leche. Se puede adicionar a mezclas secas de sopas instantáneas y salsas que se reconstituyen en microondas o se mantienen al vapor por largos periodos de tiempo. En preparaciones de aderezos instantáneos para ensaladas. Su resistencia a la fricción y bajo pH permite al almidón soportar la molienda típica de las preparaciones de un aderezo ácido.

Elaborado por: Lina María Salgar	Revisado y Aprobado por: Patricia Medina
CARGO: Gerente de Innovación e Investigación científica	CARGO: Gerente de Asuntos Regulatorios
FECHA: mayo 2023	FECHA: mayo 2023

Aporte nutricional

Información nutricional	En 9 g
Calorías (kcal)	32
Carbohidratos totales (g)	8
Azúcares totales (g)	0
Fibra dietaria (g)	0
Proteína (g)	0
Grasa total (g)	0
Sodio (mg)	25

Propiedades físicas:

- Color: blanco a hueso
- Forma: polvo que fluye libremente
- Humedad: aproximadamente 8%
- pH: aproximadamente 6

Porción recomendada:

Utilizar la cuchara medidora que se encuentra en el interior de la lata.

1 cucharadita = 1,5 g aprox.



1 cucharada = 4,5 g aprox.

Para preparar 100cc de un alimento tipo bebida			
Tipo de consistencia	Agua/café	Leche	Jugo de fruta a base de agua y temperatura ambiente
Ligeramente o poco espesa	2 cucharaditas a 1 cucharada	1 a 2 cucharaditas	1 cucharadita
Moderadamente espesa	1 cucharada más media cucharadita	3,5 cucharaditas	2 cucharaditas
Extremadamente espesa	1 cucharada más 2 cucharaditas	1 cucharada más 2 cucharaditas	1 cucharada

Elaborado por: Lina María Salgar

CARGO: Gerente de Innovación e Investigación científica

FECHA: mayo 2023

Revisado y Aprobado por: Patricia Medina

CARGO: Gerente de Asuntos Regulatorios

FECHA: mayo 2023

	FICHA TÉCNICA SPEZANTE	Versión 01
	CÓDIGO: 23-FT-SPZ-002	Página 3 de 4

Presentaciones comerciales:

- Lata x 275 g. Incluye cuchara medidora de 4,5 g en un extremo y 1,5 g en el otro extremo.

Sabor:

Neutro/natural.

Preparación:

- Añadir la cantidad de Spezante según la consistencia deseada (ver tabla de tipo de bebida)
- Agregar Spezante al alimento o bebida mientras agita con una cuchara, un tenedor o batidor hasta que el Spezante se haya disuelto.
- Dejar reposar el líquido espesado entre 30 segundos y 1 minuto para lograr la consistencia deseada y servir.
Si se mezcla con leche, dejar reposar 5 a 10 minutos.

Ingredientes: almidón de maíz modificado.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en un lugar con ventilación apropiada, evitando la exposición al sol y a la luz directa. Una vez abierto el producto se debe almacenar tapado, máximo a 25 °C y se debe consumir en el menor tiempo posible.

Vida útil: Dieciocho (18) meses

Tipo y material de envase y empaque:

Presentación lata: tarro de hojalata, cierre apertura total con sobretapa plástica.
Dimensión lata Spezante x 275 g: 13,4 cm x 10 cm.

Elaborado por: Lina María Salgar	Revisado y Aprobado por: Patricia Medina
CARGO: Gerente de Innovación e Investigación científica	CARGO: Gerente de Asuntos Regulatorios
FECHA: mayo 2023	FECHA: mayo 2023

	FICHA TÉCNICA SPEZANTE	Versión 01
	CÓDIGO: 23-FT-SPZ-002	Página 4 de 4

Registro Sanitario INVIMA: NSA-0013904-2023.

Código de barras de productos:

EAN 13	Neutro/natural
Lata x 275 g	7709990077360

Código de barras de embalajes:

EAN 14	Neutro/natural
Lata x 24 unidades de 275 g	17709990077367

Fabricante: Boydorr Nutrition SAS. Predio San Rafael, Vereda Vuelta grande. Zona Franca Metropolitana, Bodega 9, Cota, Colombia. **Para:** Boydorr SAS.

Elaborado por: Lina María Salgar	Revisado y Aprobado por: Patricia Medina
CARGO: Gerente de Innovación e Investigación científica	CARGO: Gerente de Asuntos Regulatorios
FECHA: mayo 2023	FECHA: mayo 2023