





CERO AZÚCAR

Kionutri®

ADULTO

Alimento en polvo y granulado a base de Proteína aislada de soya con Calcio y Aceite de canola

Sabor a Vainilla

400 g

CALCIO OMEGA 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 2 Cucharadas de 15g c/u = (30g)		Porciones por envase: 13
	Por 100 g	Por porción (30 g)
Calorías (Kcal)	370	111
Grasa total	4.6 g	1.4 g
Grasa poliinsaturada	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	26 g	7.7 g
Fibra dietaria	1.3 g	0.4 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	57 g	17 g
Sodio	0 mg	0 mg
Calcio	3333.3 mg	1000 mg
Fósforo	1667 mg	500.1 mg

No es fuente significativa de Vitamina A, Vitamina D, Hierro y Zinc.
Sin Azúcares añadidos

DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO		ESPECIFICACIONES	MÉTODO
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS	SABOR	TÍPICO	NTC-2681:2006/ISO 4120:2
	OLOR	TÍPICO	NTC-2681:2006/ISO 4120:2
	TEXTURA	TÍPICO	NTC-2681:2006/ISO 4120:2
	APARIENCIA EN DISOLUCIÓN	1.379-1395 INCOLORO /	AOAC 921:08B ISO 152712 -1:1999
PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS	PH	6.1 – 6.7 25°C	POTENCIOMETRIC METHOD; General test and assays, Appendix II PAG 1397, FOOD CHEMICAL CODEX 10th edition THE UNITED STATES PHARMACOPEIAL
	VISCOCIDAD	18.0cP-21.0cP	VISCOSITY DETERMINATION; General test and assays, Appendix II PAG 1400, 1402, FOOD CHEMICAL CODEX 10th edition THE UNITED STATES PHARMACOPEIAL
	HUMEDAD	5,7%- 6.8%	Termogravimetrico. Secado en termobalanza PMR 210.WH/USP 2021
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	TEMPERATURA	< 30° C	ASHRAE 55-2017
	HUMEDAD	RELATIVA >= 70%	ASHRAE 55-2017
	VIDA ÚTIL	24 meses <	Resolucion 2674/ 2013
DESCRIPCIÓN DEL ENSAYO / EXTERNOS	UNIDAD	ESPECIFICACIONES	MÉTODO
Aerobios totales	UFC / g	< 10 UFC / G	ICMSF 2000 Pag 165-167
Mohos y levaduras	UFC / g	< 10 UFC / G	ICMSF 2000 Pag 132
Enterobacterias	UFC / g	< 10 UFC / G	ICMSF 2000 Pag 165-138
Salmonella 25 g	UFC / g	NI	ISO 6579-1(2017-02)
Escherichia Coli	UFC / g	NI	ICMSF 2000 Pag 165-167
Staphylococcus aureus	UFC / g	NI	150 6888-1 2021 ISO 6888-2 201
Aflotoxinas	ng / g	< 20	NTC-5219-AOAC 2000-08

FABRICACIÓN

Un sistema de trazabilidad es tomado en cuenta como una estrategia proactiva, basada en la información de gestión de la calidad y seguridad alimentaria, en el cual su fuerza se ve reflejada en la prevención de la incidencia de los peligros o riesgos para la inocuidad de los alimentos, y la reducción de fallos durante el proceso de rastreo, facilitando la identificación del (los) producto(s) y/o los lotes afectados detallando qué ocurrió, cuándo y dónde se produjo en la cadena de suministro, e identificar quién es el responsable.



IDENTIFICACIÓN DEL LOTE 23030108

Se utiliza una combinación numérica de 6 dígitos, los cuales tienen el siguiente significado:

Número de lote de producción

00000000

Dos primeros dígitos:
Dos últimos dígitos del año que se cursa

Tercer y cuarto dígito:
Mes de fabricación del producto

Dos últimos dígitos:
Identifican el número consecutivo de lote
por año (El programa de órdenes de producción
lo asigna automáticamente)

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS

En el rotulado de cada producto la información debe ser clara y concisa al declarar la posible existencia de trazas de alérgenos en el producto, así: Este producto es fabricado en una planta donde se procesan alimentos que contienen: Gluten, Harina de Huevo, Maní, Soya, Almendras y Leche.

LABORATORIO DISNATURA NUTRICIÓN INTELIGENTE
NIT. 901.246.041-7
CALLE 17 No. 38a - 25
CALI, COLOMBIA
www.laboratoriodisnatura.com

K. Mahecha
LABORATORIO DISNATURA
NUTRICIÓN INTELIGENTE
NIT. 901.246.041-7
K. Mahecha
Directora de Calidad