



Nutrición Inteligente

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO



NOMBRE DEL PRODUCTO	KIONUTRI
	ADULTO-M
	Variedad 41, alimento en polvo y granulado a base de Proteína aislada de soya con Hmb, Vitaminas y Minerales
NÚMERO DE REGISTRO	RSA-0015597-2021
INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	Elaborado por: Laboratorio Disnatura Nutrición Inteligente s.a.s. Comercializado por: Nutrition Worldwide Support s.a.s. Para: Latam
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	INGREDIENTES: Proteína aislada de soya, Hmb, Fosfato tribásico de calcio (fuente de calcio y fósforo), Cloruro de magnesio (Fuente de magnesio), sabor idéntico al natural a vainilla (Saborizante), Sulfato ferroso heptahidrato (Fuente de hierro), Sulfato de zinc heptahidrato (Fuente de zinc), Vitamina C (Ácido ascórbico), Nicotinamida, Vitamina E, Vitamina B6 (piridoxina HCL), Vitamina B2 (Riboflavina base), Vitamina B1 (Tiamina HCL), Vitamina A, Ácido fólico, Biotina, Vitamina D, Vitamina B12 (Cianocobalamina)
MATERIAL PRIMARIO Y SECUNDARIO DEL PRODUCTO	Tarro de cartón 14,5cm PEBD - Polietileno de Baja Densidad, Cartón referencia 14.5 cm, fondo metálico, liner easy open.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Tarro de cartón, tarro hoja de cartón recubrimiento tipo alimentario 400 g



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)	347	104
Grasa total	3.0 g	0.9 g
Grasa poliinsaturada	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	6.6 g	2.0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	73 g	22 g
Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina C	200 mg	60 mg
Calcio	3,33 g	1,0 g
Hierro	60 mg	18 mg
Zinc	50 mg	15 mg
Hmb	20,00 g	6,000000 g
Vitamina A	5,0 mg	1,50 mg
Vitamina B1	5,0 mg	1,50 mg
Vitamina B6	6,66 mg	2,0 mg
Vitamina B2	5,66 mg	1,70 mg
Vitamina B12	20µg	6,0 µg
Nicotinamida	66,66 mg	20 mg
Vitamina D	33,33 µg	10 µg
Ácido Fólico	1,33 mg	400 µg
Biotina	1,0 mg	300 µg
Vitamina E	66,66 mg	20 mg
Magnesio	1,33 g	400 mg
Fosforo	1,66 g	500,01 mg
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. Mahesha
LABORATORIO DISNATURA
NUTRICIÓN INTELIGENTE
NIT. 901.246.041-7
K. Mahesha
Directora de Calidad