

## INFORME TÉCNICO

### ESPECIFICACIONES PRODUCTO TERMINADO EVIA SAN CARLOS - TRADICIONAL

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES			
- Apariencia:	Polvo Granulado		
- Color:	Blanco		
- Olor:	Característico del Producto		
- Sabor:	Dulce limpio 10 veces más dulce que el azúcar		
- Textura:	No Aplica		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS PRODUCTO TERMINADO			
Características	Método de medición	Especificación	Norma
Rec. Total de Aerobios Mesófilos UFC / g	NTC 4519	< 10.000	INVIMA para Alimentos de consumo directo
Recuento de Mohos UFC / g	INVIMA	< 100	INVIMA para Alimentos de consumo directo
Recuento de Levaduras UFC / g	INVIMA	< 100	INVIMA para Alimentos de consumo directo
NMP de Coliformes Totales / g	NTC 4516	< 3	INVIMA para Alimentos de consumo directo
NMP de Coliformes Fecales 45°C / g	INVIMA	< 3	INVIMA para Alimentos de consumo directo
Salmonella en 25 g	NTC 4574	AUSENCIA	INVIMA para Alimentos de consumo directo
Estafilococo Cuagulasa Positiva UFC / g	NTC 4779	< 100	INVIMA para Alimentos de consumo directo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS PRODUCTO TERMINADO			
Características	Método de medición	Especificación	Norma
Humedad y materia volátil	Pérdida por secado a 103 °C	< 3%	N / A
N / A	N / A	N / A	N / A
N / A	N / A	N / A	N / A
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES			
Consérvese en un ambiente fresco y seco.			

En constancia de lo anterior se firma en Santiago de Cali a los once (11) días del mes de Mayo de 2016.



**INDUSTRIALES  
DE AMERICA S.A.S.**  
NIT. 900.072.245-0  
Ing. JUAN FÉLPE RUIZ  
Responsable Técnico  
Industriales de América S.A.S