



BIBLIOTECA DE INSUMOS GASTRONÓMICOS

Convenio TECNAS – LCI



INSUMO TECNAS: humo

liquido _____

DATOS DEL PROPONENTE.

Nombre: Óscar David Muñoz

NOMBRE DE LA RECETA: _____ muchacho

humado _____

DESCRIPCIÓN DEL INSUMO TECNAS

Breve descripción del producto TECNAS conforme a la ficha técnica suministrada

Nombre

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes: Humo natural, emulsionante (polisorbato 80 433)

FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO PT-1803

HUMO POLY C-8.5

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACION	METODO
ASPECTO	Líquido	EO-CC-11. Basado en NTC 2680
COLOR APARENTE	Café claro	EO-CC-12. Basado en NTC 4604
OLOR	Característico a	EO-CC-13. Basado en NTC 2680
humo natura		
SABOR	Amargo	EO-CC-14. Basado en NTC 2680

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

CARACTERÍSTICAS : pH

UNIDAD: N/A

ESPECIFICACION: 2.0 - 3.2

CARACTERÍSTICAS

UNIDAD: N/A

METODO: EO-CC-15. Basado en NTC 4592

Característica: acides (como ácido acético)

Especificación: 9-5-10.5

Método: EO-CC-16. Basado en NTC 440

Característica: componente de sabor , carbonilos, gravedad especifica

Especificación:6.0-7.5, 9,5 -12.5 - 1.03-1.09

Método: nd,nd EO-CC-21. Basado en NTC 66.

Condiciones de empaque y embalaje

Presentación comercial y

material de empaque

1.0, 4.0 y 20 kg en envase de polietileno de alta densidad, luego se embalan

Varias unidades en caja de cartón

219 kg en contenedor plástico

Además, puede empacarse en otra cantidad requerida por el cliente, en un

Empaque que garantice su conservación (sujeto a negociación)

Vida útil*

Este producto se debe consumir preferiblemente antes de 24 meses, cuando es

Empacado por 219 kg y antes de 12 meses, cuando es re empacado por 1.0, 4.0 y

20 kg; en todos los casos, debe mantenerse en temperaturas entre 7 - 24 °C

*** A partir de la fecha de empaque, siempre y cuando se someta a los requisitos de conservación,**

Almacenamiento y transporte recomendados.

Consumidores potenciales

Industria de alimentos en general.

Forma de consumo e instrucciones especiales de menaje

Dosis recomendada : Se recomienda utilizar entre 1.0 - 3.0 g / kg de masa total

Forma de aplicación : En masa y color externo por medio de inmersión

Precauciones : Puede ser irritante, evitar contacto con ojos, mucosas y piel

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Debe almacenarse sobre plataformas elevadas del piso, en bodegas cubiertas, en ambientes frescos y

secos, con buena ventilación y a temperatura entre 7 - 24 °C

En las bodegas de almacenamiento se debe contar con un plan integral de control de plagas, limpieza y

buenas prácticas de manufactura

Una vez se abra el empaque, para emplear una parte, se debe cerrar inmediatamente para evitar la pérdida De aromas

Este producto se debe transportar en vehículos limpios, se debe colocar sobre estibas, nunca sobre el piso

Del vehículo, no se debe transportar con sustancias tóxicas, químicos o animales.

REQUISITOS LEGALES Y NORMAS TECNICAS APLICABLES AL PRODUCTO

D 3075 / 1997

ALERGENOS

No contiene alergenicos. Este producto es reempacado en una planta donde se utilizan los siguientes

productos y sus derivados: cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, maní, soya, leche,

nueces de árboles y sulfito

PRINCIPALES USOS DEL PRODUCTO

Principal uso es dar sabor al productos a humado fácil en su preparación y que tenga un sabor distinto.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA RECETA PROPUESTA.

Público objetivo: darle al comensal un alimento único delicioso para sumo

Información general de la receta

Receta para: ---5----- personas.

Porción de : _____100___ grs.

Calorías aportadas por la receta x porción: __20_____

Ingredientes requeridos x porción (Kg, g, mL, L)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Muchacho• Humo liquido• Cebolla en polvo• Ajo e polvo• Sal• Mostaza en polvo• Agua | <ul style="list-style-type: none">• 500gramos• 1 gota• 3gramos• 4 gramos• 15 gramos• 2 gramos• 150 gramos |
|--|---|

Equipos – material de cocina requerido

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Bowls medianos | <ul style="list-style-type: none">• 7 |
|--|---|

--	--

Descripción detallada de la elaboración de la receta

PASO 1

Se consigue un **muchacho** de 500 gramos

PASO 2

Se **limpia** quitándole la **grasa** y lo que **sirva** dejándola **bien limpia**

PASO 3 **pesar** **mezclar** la **mostaza** la **sal** la **cebolla** el **humo liquido** **ajo** e **polvo** que quede **bien**

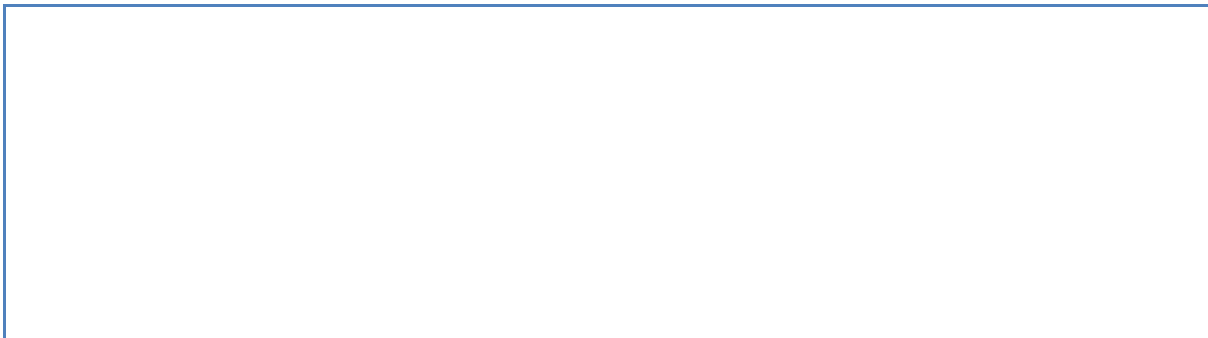
Paso 4

Con una **jeringa** **inyectar** al **muchacho** la **mezcla** anterior si **dejar** una **gota**

Paso 5 **envolverlo** con **papel aluminio** y **al horno** por **50m** con **180 grados**.

Paso 6

Sacarlo del **horno** y en **plata** al **gusto**.



DESCRIPCIÓN FOTOGRAFICA DE LA ELABORACIÓN DE LA RECETA

PASO 1

PASO 1

Se consigue un **muchacho** de 500 gramos

FOTO





PASO 2

Se limpia quitándole la grasa y lo que sirva dejándola bien limpia



PASO 3 3 pesar mezclar la mostaza la sal la cebolla el humo liquido ajo e polvo que quede bien



<p>PASO 4</p> <p>Con una jeringa inyectar al muchacho la mezcla anterior si dejar una gota</p> <p>Paso5 envolverlo con papel aluminio y al horno por 50m con 180 grados</p>	
<p>PASO 6</p> <p>Sacarlo del horno y en plata al gusto.</p>	 <p>FOTO</p>

Ventajas del uso del producto TECNAS

Las ventajas es que es un producto fácil de utilizar y rápido para la elaboración del producto que se vaya acompañar

FOTOGRAFIA FINAL DE LA RECETA TERMINADA



