ES-PLP-140	**PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.**	
VERSIÓN 008	**ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA (BOLSA FLEXIBLE)**	
01-09-17		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera / Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida entera con un porcentaje de grasa mínimo 3.0%, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo. El origen del Tripolifosfato de sodio es de Israel o China, Sal de Perú, Agua, Azúcar, Estabilizantes y sabor artificial son colombianos. El material de empaque es de origen Brasileño.

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene

COPIA NO CONTROLADA

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE INNOVACIÓN	JEFE DE ASEGURAMIENTO	JEFE DE PLANTA LACTEOS

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 Vaso (200 mL)
Porciones por envase 1

Cantidad por porción	
Calorías 140	**Calorías de Grasa 60**
	Valor Diario*
Grasa Total 7 g	11%
Grasa Saturada 5 g	25%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	8%
Sodio 180 mg	8%
Carbohidrato Total 12g	4%
Fibra Dietaria 3 g	12%
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 6 %	**Vitamina C 0 %**
Calcio 20 %	**Hierro 0 %**

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

	Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g
Grasa Sat.	Menos de	20 g	25 g
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg
Carb. Total		300 g	375 g
Fibra Dietaria		25 g	30 g

Calorías por gramo:
Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

Referencia de análisis bromatológico : 216040004426

COPIA NO CONTROLADA

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Blanco característico de la leche
- Olor: Lácteo característico del producto.
- Sabor: lácteo, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia poco denso.
- Apariencia: liquido fluido homogéneo

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. **Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006**

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION
Materia grasa % m/m	3.0
Extracto seco total % m/m mínimo	11.20
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.20
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 15/15°C g/ml	1.0295 - 1.0330
Acidez como ácido láctico % mlm	0.13 - 0.17
Índice ºC	(-)0.540 – (-)0.510
Crioscopico ºH	(-)0.560 – (-)0.530

Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006

10. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en temperatura ambiente. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible, Agítese antes de consumirse.

Producto para el público en general. Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

11. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos con sistema de cinta codificadora según Resolución 5109/2005 y Resolución 333/2011.

COPIA NO CONTROLADA

12. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml, 450 ml, 500 ml, 900 ml, 1000 ml y 1100 ml. Embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

13. VIDA ÚTIL

90 días

14. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.
Transportarse a través de vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

15. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud publica)

16. REGISTRO SANITARIO

RSAV02I35612

17. FABRICADO POR:

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, Bodega 5, Cavasa.
Tel 2-6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
Candelaria- Valle- Colombia
www.qyt.com.co

COPIA NO CONTROLADA