	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	**LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D_3** **Página 1 de 4**

Unidad Estratégica: Láctea y Bebidas	**Línea:** Pulverización	**Macroproceso:** Diseño de producto	**ÁreaOrganizacional**: Investigación y Desarrollo
Elaboró: Ing. Vanessa López E. Coord. Investigación y Desarrollo	**Revisó:** Ing. Cristina Galeano Jefe Control Calidad	**Aprobó**: Ing. María C. Almanzar Dir. División Técnica	**Fecha elaboración:** Noviembre/2004 **Fecha Revisión:** Julio/2012 **Versión No.** 5

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO				
NOMBRE	LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D_3.			
CLAIMS	*Adicionada con vitamina A y D3.* *La leche Colanta® es buena fuente de Proteína y rica en Calcio.*			
No. DE REGISTRO	RSIAA02M13193			
MARCA	COLANTA, MONTEFRÍO.			
DEFINICIÓN	Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche higienizada.			
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche líquida entera. *Tripolifosfato de sodio y potasio.* Vitaminas A y D_3.			
	Contenido de vitaminas en 25g de leche en polvo entera.			** %VD Referencia*
	Nutriente	Cantidad adicionada	*%VD declarado*	*100 %VD*
	Vitamina A	*1000 UI*	*20*	*5000 UI*
	Vitamina D_3	*80 UI*	*20*	*400 UI*
	** %VD: Valores diarios de referencia de nutrientes, Resolución 333 de 2011, Capitulo IV*			

COMPONENTES ALERGENICOS	*Contiene lactosa como componente natural de la leche.*				
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Filtración previa y almacenamiento de la materia prima fría (menos de 6°C), clarificación y estandarización si se requiere mediante centrífuga, pasterización (94°C ± 2°C). Evaporación al vacío y secado por el método de spray.				
2. ESPECIFICACIONES					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Olor: lácteo característico. Sabor: dulce cremoso. Color: Blanco- amarillento, homogéneo, característico del producto.				
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Requisitos**			**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa, en % m/m			26,0	33,0
	Humedad, en % m/m			---	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico % m/m			0,9	1,3
	Índice de insolubilidad en cm^3			---	1,0
	Cenizas % m/m			---	6,0
	Proteína % m/m			24,5	---
	Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38), % m/m			34	---
	Sodio (Na) % m/m como			---	0,42
	Potasio (K) % m/m			---	1,30
	Lactosa % m/m			34,0	44,0
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g.	3	1000	10.000	1
	NMP Recuento de Coliformes ufc/g	3	<3	11	1
	NMP Recuento de coliformes fécales ufc/g	3	<3	---	0
	Recuento de *mohos* y Levaduras ufc/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
	Recuento de Bacillus cereus ufc/g	3	100	1.000	1
	Salmonella/25g	3	0	---	0
	NMP = Número mas probable. **n** = Número de muestras **m** = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad **M** = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable. **C** = Número de muestras permitidas con resultados entre **m** y **M** *< = léase menor de*				

CARACTERISTICAS ESPECIALES	Análisis especiales semestrales, realizados en laboratorio externo: Metales pesados: Plomo y Cadmio: < 0.01 ppm Aflatoxinas M1: < 4 ppb Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides: De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del ICA
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 5g, 25g, 200 g, 380 g, 400 g, 900 g y 1 kg. Saco: 25 kg.
TIPOS DE EMPAQUE	Empaque fraccionado y sachet en estructura de BOPP - poliester metalizado y polietileno 1 kg, 900g, 400g, 380 g, 200 g y 25 g y 5 g. Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y papel Kraft (3 capas).
EMBALAJE	Tirilla por 12 unidades de 25g. Caja de cartón corrugado 30 unidades: por 400 g, por 380 g. Caja 60 unidades por 200 g. Caja 300 unidades por 25 g Caja 12 unidades por 1 kg, 12 unidades por 900 g. Paquete de 3 unidades por 900 g, 3 unidades por 1000g. Bultos de papel Kraft: 1 unidad por 25 kg.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Se debe almacenar en un lugar fresco y seco.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/ o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, toxicas, adulterantes y/ o residuos de drogas o medicamentos, en niveles inferiores a los limites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA UTIL	El producto tiene una duración sanitaria de *365 días* (12 meses)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por porción: 2 cucharadas (25 g) Para preprar 1 vaso 200 ml. Porciones por envase: **Cantidad por porción** **Calorías 130** — **Calorías de Grasa 60** **Valor Diario*** **Grasa Total** 7 g — **11%** Grasa Saturada 4 g — **20%** Grasa Trans 0 g **Colesterol** 30 mg — **10%** **Sodio** 100 mg — **4%** **Carbohidrato Total** 10 g — **3%** Fibra Dietaria 0 g — **0%** **Azúcares 10 g **Proteína** 6 g — **12%** Vitamina A 20% Vitamina D3 20% Vitamina C 2% Calcio 25% Hierro 2% *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. ** Corresponde a la lactosa
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para ser disuelta en agua. Este producto está dirigido a todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Planta procesadora San Pedro, Av. 49 43-282 San Pedro de los Milagros. Planta Planeta Rica, Carrera 7 N° 3 – 45.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Decreto 616 de 2006. Ministerio de Protección Social Resolución 05109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Norma Venezolana leche en polvo. Covenin 1481:2001. *Resolución 333 de 2011. Ministerio de la Protección Social.*