# Ficha Técnica Leche Entera UAT/UHT

| **DATOS GENERALES DEL FABRICANTE** | |
|---|---|
| Nombre | COMPAÑÍA PROCESADORA Y DISTRIBUIDORA DE LACTEOS LTDA. / HACIENDA SAN MATEO |
| Dirección | CARRERA 6 BARRIO CAPELLANIA |
| Razón social | COMPAÑIA PROCESARORA Y DISTRIBUIDORA DE LACTEOS LTDA. |
| Nit | 860043347-5 |
| Nombre del producto | LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) |
| EAN - PRESENTACIONES | 7707005600107 presentación 1100 ml<br>7707005600206 presentación 1000 ml<br>7707005600077 presentación 900 ml<br>7707005600084 presentación 450 ml<br>7707005600213 presentación 200 ml |
| Registro Sanitario | RSA-001701-2016 |
| Marca | SAN MATEO |
| Normatividad | • Resolución 2674 de 2013 Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.<br>• Resolución 5109 de 2005 Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social<br>• Resolución 333 de 2011 Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social<br>• Decreto 616 de 2006 Expedido por el Ministerio de Salud y Protección Social<br>Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia. |
| Email | haciendasanmateo@lacteoshaciendasanmateo.com |
| Teléfono | 8660439/8660932 |
| Responsable de Calidad | Sandra Patricia Cañón Garzón |
| Email | calidad@lacteoshaciendasanmateo.com |
| Teléfono | 8660439 / 8660932 |
| Fecha | 14-09-21 |

## 1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

| | |
|---|---|
| **1.1. Descripción del alimento** | Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 136 °C a 142 °C y tiempos entre 2 a 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 20°C +/- 2°C y envasado aséptico en recipientes estériles con barrera 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. |

**2. DESCRIPCIÓN DEL MATERIAL DE EMPAQUE**

**2.1 ENVASE PRIMARIO**

Película de barrera al oxígeno para empaque automático de leche ultrapasteurizada UHT
UHT<10L

Material: extrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos.

Espesor: 3.2 mils (81.2 micrones)+/- 6%
Color: Blanco negro con impresión hasta 8 tintas
Ancho de rollo: De acuerdo a la maquina empacadora +/- 2 mm
Presentación: Lámina sencilla en rollo

**CARACTERISTICAS**

- Transmisión de oxigeno <10 $cm^3/m^2$ día Norma ASTM F-3985, 23°C y 0%HR
- Transmisión de luz UV a 400 nm <2%
- Transmisión de luz visible a 500 nm <8%
- Resinas aprobadas por FDA
  *De acuerdo a la Resolución4143 de 2012*

**3. INGREDIENTES & ADITIVOS**

**3.1. Listado de ingredientes & Aditivos**

| Denominación Comercial | Función tecnológica |
|---|---|
| A. Leche Entera | Ingrediente principal |
| B. Tripolifosfato de sodio<br>C. Premezcla de Vitaminas A, D3 y Calcio | Estabilizante<br>Microingredientes nutricionales |

# Ficha Técnica Leche Entera UAT/UHT

## 4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

### 4.1. Tabla de información nutricional

**Información Nutricional**
Tamaño por porción 1 vaso (200 ml)
Porciones por envase aprox. 6

| Cantidad por porción | |
|---|---|
| **Calorías 110** | Calorías de grasa 50 |
| | **Valor Diario*** |
| **Grasa Total** 6 g | **9%** |
| Grasa saturada 4 g | 18% |
| Grasa Trans 0 g | 0% |
| **Colesterol** 25 mg | **8%** |
| **Sodio** 115 mg | **5%** |
| **Carbohidrato Total** 9 g | **3%** |
| Fibra Dietaria 0 g | 0% |
| Azúcares (lactosa) 9 g | |
| **Proteínas** 6 g | **12%** |

| | |
|---|---|
| Vitamina A 10% | Vitamina D3 10% |
| Vitamina C 0% | Calcio 30% |
| Hierro 4% | |

*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.

| **4.2. Fuente Información Nutricional** | • Informe F-14-24110 Laboratorio Biotrends |
|---|---|

## 5. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

### 5.1. Características físicas

| **Contenido neto (g/mL)** | **200, 900, 1000, 1100 ml** | | | |
|---|---|---|---|---|
| | **Resultado** | **Mín.** | **Máx.** | **Método** |
| **Peso Presentación 450 ml** | 460 g | 457 g | 465 g | Diferencias tolerables para el contenido real de preempacados (Resolucion16379 de 2003) |
| **Peso Presentación 1000 ml** | 1037 g | 1015g | 1045 g | Diferencias tolerables para el contenido real de preempacados (Resolucion16379 de 2003) |
| | | | | |

# Ficha Técnica Leche Entera UAT/UHT

## 5.2. Características Fisicoquímicas

| | Declarado | Mín. | Máx. | Método |
|---|---|---|---|---|
| Grasa % m/v | 3.1 | 3.0 | 3.2 | INS : Cap 2N°3.1.4 GERBER |
| Extracto seco Total % m/m | 11.30 | 11.20 | 11.30 | INS : Cap2 N°3.1.5 FORMULA RICHMON |
| Extracto desengrasado % m/m | 8.2 | 8.20 | 8.3 | Formula Richmon |
| Peroxidasa | Negativa | Negativa | | INS* : Cap 3 N° 10.1.11 |
| Fosfatasa | Negativa | Negativa | | INS *: Cap 3N° 10.1.10 |
| Densidad 15/15° C g/ml | 1.0303 | 1.0295 | 1.0330 | INS *: Cap2 N°3.1.2 |
| Acidez expresado como ac. Láctico % m/v | 0.15 | 0.13 | 0.17 | INS *: Cap2 N°3.1.1 |
| Indice Crioscopico °H | -0.535 | -0.530 | -0.560 | INS*: Cap. 2N°3.1.6 |
| ***(INS) INSTITUTO NACIONAL DE SALUD ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO DE LECHE** | | | | |

## 5.3. Características microbiológicas

| Parámetro | Resultado | Limites | | | | Norma Referente y Método |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | n | c | m | M | |
| Rto. Mesófilos aerobios Ufc/ml | 10 | 3 | 1 | 1000 | 10.000 | INVIMA 1998 Cap. 2, Num 2 Recuento en placa |
| Rto. Coliformes Ufc/ml | <1 | 3 | 0 | <1 | - | INVIMA 1998 Cap. 2, Num 13 Recuento en placa |
| Rto. Coliformes Fecales Ufc/ml | <1 | 3 | 0 | <1 | - | INVIMA 1998 Cap. 2, Num 14 Recuento en placa |
| Rto. Esporas anaerobias Ufc/ml | <1 | 3 | 0 | <1 | - | NTC 4433 :2006 Recuento en placa |
| Rto. Esporas anaerobias Ufc/ml | <1 | 3 | 0 | <1 | - | NTC 4433 :2006 Siembra profunda |
| Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. | <1 esporas aerobias | 3 | 0 | <1 | - | NTC 4433 :2006 Recuento en placa |

## 5.4. Características organolépticas

| PARAMETROS | Limite menor | Característico | Limite mayor |
|---|---|---|---|
| Apariencia | Líquido | Líquido | Liquido |
| Aroma | Lácteo | Lácteo | Lácteo |
| Color | Blanco crema | Blanco crema | Blanco crema |
| Sabor | Lácteo suave | Lácteo suave | Ligeramente acido |
| Resabio posterior | Lácteo suave | Lácteo suave | Lácteo suave |
| | | | |

# Ficha Técnica Leche Entera UAT/UHT

**5.5. Forma de consumo y consumidores potenciales**

El consumo puede ser directo o en diferentes preparaciones en las que se requiera leche como ingrediente.
El producto puede ser consumido por niños mayores de 3 años 2 vasos al día, adolescentes y adultos 2.5 vasos al día. Nota : 1 Vaso (200 ml)

**6. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

**Tipo de camión:** El vehículo de transporte debe estar estibado en óptimas condiciones de limpieza y desinfección de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013

**7. CONDICIONES DE MANEJO Y CONSERVACIÓN**

| | |
|---|---|
| **7.1. Almacenamiento en bodega** | Este producto debe mantenerse a temperatura ambiente en condiciones higiénico-sanitarias, de ventilación e iluminación según lo dispuesto la Resolución 2674 de 2013 |
| **7.2. Almacenamiento una vez abierto** | Una vez abierta la bolsa el producto debe mantenerse refrigerado 4°C+/-2°C y ser consumido lo antes posible. |

**8. VIDA UTIL DEL PRODUCTO**

**8.1**. Vida útil: 75 días a partir del día del proceso

**8.2. Rotulación**

| | | |
|---|---|---|
| Elaboración | FF01-03-18 | D/M/A |
| Vencimiento | Vence 15-05-18 | D/M/A |
| Lote | 56 S3 JM | Consecutivo calendario Juliano. Procedencia de silo. Iniciales operario de empaque |

**LOTE:** Consecutivo de producción de unidades de un producto elaborado en condiciones esencialmente idénticas. Todo el empaque correspondiente a un silo de almacenamiento, empacado en diferentes máquinas y presentaciones.

**9. APROBACIÓN FICHA TÉCNICA**

| | GERENTE GENERAL | JEFE CONTROL CALIDAD |
|---|---|---|
| **Nombre Responsable** | Margarita Montoya | Sandra Patricia Cañon |
| **Fecha de Firma** | | |
| **Firma** | | |