FICHA TECNICA DEL PRODUCTO - COMERCIALIZADOR

A. NOMBRE DEL PRODUCTO:

PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE

PRODUCTOS DE LECHE O MANTEQUILLA FRESCOS - Masa ligera amarillenta con plasticidad adecuada para su manipulación y apropiados caracteres horganolépticos. Grasa no inferior al 80%, humedad Inferior al 16%. En la materia grasa Punto de fusión inferior a 42 grados centígrados. Ácidos grasos esenciales, mínimo de 7%, expresado en ácido linoleico. Acidez, inferior al 2%, expresada en ácido oleico. La mantequilla se presentará en bloques o porciones normalizados, de forma que no pueda haber confusión con los envases de mantequilla. Por libra

C. PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa X 500 Gramos y/o los permitidos en el numeral 5.3 de la Resolución 5109 de 2005

D. TIPO DE ENVASE A12:K16A7A12:J15

Bolsa, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

E. MATERIAL DE ENVASE

Plastico, cumpliendo los reglamentos aplicables establecidos en la Resolución 683 de 2012, 4142 de 2012, 4143 de 2012.

F. CONDICIONES DE CONSERVACION

Lo indicado por el fabricante en su empaque

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) :

Lo indicado por el fabricante en su empaque

H. VIDA UTIL ESTIMADA :

Seis meses de vida útil del producto y/o lo indicado en la etiqueta en la cual se declarará su fecha de vencimiento

I. PORCION RECOMENDADA

El tamaño de la porción debe ser acorde a la dieta nutricial del consumidor

J. GRUPO POBLACIONAL

Va dirigido a todo tipo de población

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA

Firma del responsable del producto:

Nombre del Responsable del producto FRANCISCO J. TOCORA **Firma:**

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO - COMERCIALIZADOR