1. Nombre del producto:	Postre de Arroz con Leche

2. Objetivos: (objetivo general)

Elaborar postre de arroz con leche técnicamente, siguiendo especificaciones y requisitos del proceso.

3. Definición: (normatividad vigente)

Según resolución 2310 de 1986 (Min Salud) "Es el producto higienizado y concentrado, obtenido por la mezcla de la leche con la adición de arroz y otros ingredientes específicos para producción, presentado al consumidor en forma semisólida o sólida"

4. Equipos y utensilios a Utilizar: (se incluye el nombre de equipos y utensilios utilizados o empleados en la realización de dicho proceso)

Equipos: Marmita, Estufa industrial funcionamiento a gas, Balanza o gramera, Refractómetro, reloj o cronómetro, Analizador de leches, termómetro. Cuarto de refrigeración.

Utensilios: Agitadores, mecedores, paila, baldes de 10 lt, espátula, recipientes de medición, bureta, erlenmeyer plástico, pipeta aforada de 9 ml.

5. Ingredientes y Envases: (nombre, porcentajes a utilizados en la elaboración de dicho producto, capacidad, rótulos empleados)

Leche fresca	100 %
Azúcar	6,5 %
Arroz	8,0 %
Margarina	2,0 %
Canela	0.8 %
Esencia de vainilla	0.025 %.

Nota: *la margarina puede reemplazarse por crema de leche en proporción de 4 %, con respecto a la base de cálculo (Leche fresca).*

Envases: Tarrinas de 6 y 8 onzas y rótulos

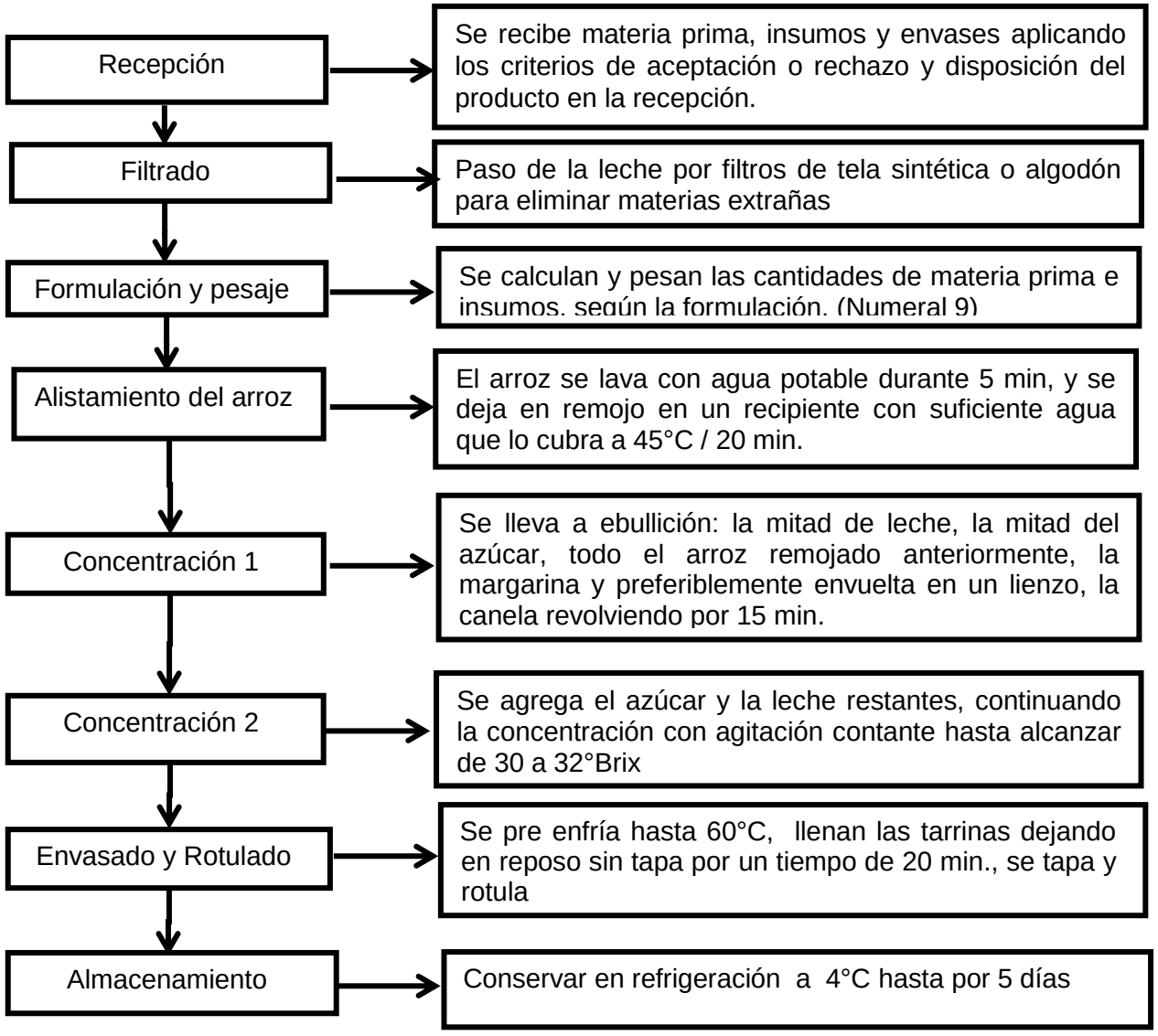
6. Pruebas rápidas de aceptación o rechazo a ingredientes y envases.

- **Materia prima:** características organolépticas y microbiológicas que se estipulan en los criterios de aceptación y rechazo para arroz.
  Temperatura de recepción de la leche, todas las características fisicoquímicas y organolépticas incluidas en la ficha técnica de la leche excepto lo relacionado con presencia de residuos de antibióticos, adulterantes, neutralizantes, conservantes, metales pesados, plaguicidas y aflatoxinas.
  Se tendrá en cuenta también los ítem que aparecen en controles especiales durante su almacenamiento y consumo, de las fichas técnicas.
- **Ingredientes:** Se debe revisar la fecha de vencimiento, estado del envase, y todas las condiciones que aparecen en evaluación inmediata de la ficha técnica específica.
- **Envases:** Estériles, limpios y adecuados, todas las que aparecen en evaluación inmediata de la ficha técnica específica

7. **Relación de aditivos empleados y la cantidad permisible por la norma**: (tener en cuenta y enunciar parámetros e intervalos permitidos según norma respectiva normatividad y parámetros establecido)

   Este producto obtenido en la línea de lácteos no contiene aditivos.

8. **Diagrama de Flujo del proceso** (descripción del proceso con un medio grafico identificando puntos Críticos, intervalos y rangos manejados y debajo argumentar cada etapa)



9. **Formulación y Rendimiento**:

   Base de Cálculo: 6000 ml Leche Fresca
   Densidad: 1.028-1.033g/ml
   6000 ml x 1.030 g/ml = 6180 gr Leche Fresca

MATERIA PRIMA E INSUMOS	%
Leche Fresca	6180 gr
Azúcar	400 gr
arroz	500 gr
Margarina	125 gr
canela	60 gr
Esencia de vainilla	6 ml

Envases: Tarrina de 6 a 8 Onzas

$$\%\text{Rendimiento} = \frac{\text{Peso final (peso unidad x \# de unidades)}}{\text{Peso inicial (suma de ingredientes en gr)}} \times 100$$

10. **Análisis sensorial y fisicoquímico rápidos del producto terminado**: (pruebas rápidas, a producto terminado, no profundizar):

- **Análisis sensorial**: brillo, una textura semisólida, color crema, olor agradable, sabor ligeramente a canela.

- **Análisis físico-químicos:** 30 a 32°Brix.

Nota: *para determinar si se puede comercializar el producto debe cumplir los criterios de aceptación o rechazo de la ficha técnica de producto terminado*