Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA**	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE PASTEURIZADA ENTERA.**

DOCUMENTO ORIGINAL

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Jenaro Pérez

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha Elaboración**	**Fecha Protocolización**
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Raúl Garcia Coord. Control Calidad Medellín	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	2019-05-24	2020-07-29
			Versión	1
			Código	6629

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	LECHE PASTEURIZADA ENTERA.
CLAIMS	Buena fuente de proteína y rica en calcio.
No. DE REGISTRO	RSAA02I20703.
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, RÍCURA®, PROLINCO®, GOTA BLANCA.
DEFINICIÓN	Producto de la secreción normal de la glándula mamaria de bovinos sanos obtenido de uno o varios ordeños diarios, completos e ininterrumpidos; sometido a una adecuada relación entre temperatura y tiempo para destruir la flora patógena y la casi totalidad de la flora banal sin alterar el valor nutritivo y las características sensoriales.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recibo, filtración, enfriamiento y almacenamiento (4ºC ± 2ºC) de la leche cruda, luego se somete a un proceso de clarificación, estandarización, adición de vitaminas, homogenización y tratamiento térmico de pasteurización (74°C ± 2ºC), empacada en bolsas de polietileno, embalado en canastas plásticas y almacenamiento refrigerado (4ºC ± 2 ºC).

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, palatable. **Olor:** Lácteo característico, fresco. **Color:** Blanco cremoso. **Apariencia:** Homogénea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos		**Mínimo**	**Máximo**
Materia grasa, % m/v		3.0	——
Proteína, % m/v		2.9	——
Extracto seco total, % m/m		11.3	——
Extracto seco desengrasado, % m/m		8.3	——
Densidad 15/15°C g/ml		1.0300	1.0330
Acidez expresada como ácido láctico, % m/v		0.13	0.17
Índice Crioscópico,	°mH	550	530
	°H	-0.550	-0.530
	°C	-0.530	-0.510
Peroxidasa		Positiva	
Fosfatasa		Negativa	

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**C**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Rto. Microorganismos mesófilos ufc/ml	3	40,000	80,000	1
	Rto. Coliformes ufc/ ml	3	<1	10	1
	Rto. Coliformes fecales ufc/ml	3	<1	---	0

Convenciones
NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de rutina para la leche a procesar: antibióticos, residuos de drogas y medicamentos, presencia de conservantes, preservantes, adulterantes, neutralizantes, con resultados negativos.
Análisis especiales, realizados en laboratorio externo:

Metales pesados (Plomo), ppm*	≤ 0,02
Aflatoxinas M1, ppb*	≤ 0,5
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007.

***:** El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa de polietileno por 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 946 ml, 900 ml, 750 ml, 500 ml, 250 ml, 200 ml y 150 ml, 125 ml, paquete de 3 unidades por 1000 ml. Volumen variable de 5 ml desde 5 ml hasta 10 l.
Botella de vidrio: 1000 ml, 1 litro. Volumen variable desde 5 ml (0.005 l) a 10000 ml (10 l).

TIPOS DE EMPAQUE

Polietileno blanco impreso, coextruído, de baja densidad, especialmente formulado para el envasado de alimentos.
Botella de vidrio con decorado impreso y/o etiqueta termoencogible y/o etiqueta adhesiva, tapa tipo twist off en aluminio.

EMBALAJE

Bolsa: Cajas de polietileno inyectado de alta densidad.
Botella de vidrio: Canastilla plástica x 10 und

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Conserve el producto refrigerado a una temperatura de 4 ºC ± 2 ºC protegido de los rayos solares y alejado de productos con olores fuertes. No congele la leche.

DISTRIBUCIÓN

Vehículos limpios, herméticos, refrigerados o aislados (isotérmicos) y acondicionados que garanticen una temperatura de 4 ºC ± 2 ºC. No debe trasportarse con materia prima, sustancias peligrosos y otras que por su naturaleza presenten riesgos de contaminación. No coloque el producto directamente sobre el piso durante el trasporte.

SEGURIDAD

Considerando la vida útil de la leche, se recomienda consumirla dentro de este periodo. Después de abierto el empaque, conservarla refrigerada y consumirla en el menor tiempo posible. Servir directamente del empaque al recipiente donde se va a consumir (No transvasar).

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

7 días a partir del momento del envasado, si se conserva refrigerada a una temperatura de 4 ºC ± 2 ºC.
La fecha de vencimiento se indica en el empaque.
Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción			
		200 ml		240 ml	
		Cantidad	%VD	Cantidad	%VD
Calorías	Cal	120	N.A	140	N.A
Calorías de grasa	Cal	60	N.A	70	N.A
Grasa total	g	6	9	8	12
Grasa saturada	g	4	20	4,5	23
Grasa Trans	g	0	N.A	0	N.A
Colesterol	mg	20	7	20	7
Sodio	mg	95	4	115	5
Carbohidratos	g	9	3	11	4
Fibra dietaría	g	0	0	0	0
Azúcares	g	9	N.A	11	N.A
Proteína	g	7	14	8	16
Vitamina A	N.A	N.A	4	N.A	6
Vitamina C	N.A	N.A	0	N.A	0
Calcio	N.A	N.A	25	N.A	30
Hierro	N.A	N.A	0	N.A	0

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Res. 333 de 2011
N.A: No Aplica

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se puede consumir directamente o en preparaciones culinarias Este producto está dirigido a todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Fabricado por Cooperativa Colanta. Fabricado por Cooperativa Montefrío. Planta Procesadora Medellín, Calle 74 No. 64 A 51. Planta Procesadora Armenia, Cra. 25 No. 16 - 06. Planta Procesadora Funza, Cra. 9 No. 11 - 02. Planta Procesadora Planeta Rica, Cra. 7 Troncal Medellín. Planta Procesadora Santa Rosa De Osos, Km. 76 Troncal de la costa - Santa Rosa De Osos. Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Protección Social.	feb-06	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 2906 de 2007	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	oct-13	Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	Actualización formato ficha versión 4, actualización información nutricional	Laura D. Pedroza C.	