Colanta Sabe más, Sabe a campo	**FICHA**			**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS**					
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo		Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad San Pedro		MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo		2006-09-30		2019-08-21	
						Versión		6	
						Código		1503	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	KUMIS ENTERO CON DULCE
CLAIMS	No Aplica.
No. DE REGISTRO	RSIAA02M11092
MARCA	COLANTA®, MONTEFRIO®.
DEFINICIÓN	Kumis al producto obtenido a partir de la leche *de bovino* higienizada, coagulada por la acción de *Streptococcus lactis* o *cremoris*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
COMPOSICIÓN	**Composición 1:** Leche entera. Azúcar. Cultivo láctico especifico: *Lactococcus lactis subsp. cremoris y Lactococcus lactis.* ***Composición 2:*** *Leche entera pasteurizada.* *Azúcar.* *Cultivo láctico específico: Lactococcus lactis subsp. cremoris y Lactococcus lactis.*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aroma: Lácteo, característico del producto.
Sabor: Ácido dulce, característico del producto.
Color: Blanco.
Aspecto: Consistencia suave y homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa %m/m	2.5	—
Sólidos lácteos no grasos %m/m	7.0	—
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0.6	1.2
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	—	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

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.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de Rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos.

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

**: El contenido máximo hace referencia al permitido para la leche a procesar.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1000 g, 220 g, 200 g, 150 g, 120 g, 110 g, 100 g, 1000 ml, 250 ml, 225 ml. 220 ml, 200 ml, 175 ml, 150 ml, 125 ml, 100 ml.
Garrafa: 4000 g, 1750 g, 1000 g, 750 g, 4000 ml, 1750 ml, 1000 ml, 750 ml.
Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml.
Botella: 220 g, 200 g, 180 g, 175 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200ml, 180 ml, 175 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml.
Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g, 150 ml, 200 ml).
Paquete x 3 bolsas (1000 g, 1000 ml).
Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 l.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsa: Película flexible coextruida impresa compuesta por capa externa polietileno de baja densidad lineal, capa media polietileno de baja densidad y capa interna polietileno de baja densidad lineal. Pigmentado blanco.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Botella de seguridad de polietileno de alta densidad con tapa de foil y aluminio. Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no y con etiqueta.
Vaso de poliestireno de alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado. tipo de decorado: vaso impreso, etiqueta termoencogible o encartonado.
Multiempaque: película coextruida de poli olefinas termo retráctil
Display en cartulina. Cartón ultra/clásica o polyboard.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO KUMIS Página 3 de 4

EMBALAJE	Bolsa 120 g: Canastillas de 100 unidades. Bolsa 150 g, 200 g: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 1000 g: Canastillas de 20 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 4000 g: Canastillas de 4 unidades. Vaso 100 g: Canastillas de 50 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades. Vaso 200 g: Canastillas de 50 unidades. Botella 100 g: Canastilla de 120 unidades. Botella 175 g, 180 g, 200 g: Canastilla de 77 unidades Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g): Canastillas de 10 unidades. Paquete x 3 bolsas (1000 g): Canastillas de 5 unidades. Bolsa de 200 ml: Bolsa por 40 unidades. Canastillas por 80 unidades. Colanta DOCUMENTO ORIGINAL
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas estibadas. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos refrigerados (4 °C +/- 2°C) que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Presentación 200 g Tabla 2. Presentación 150 g *Tabla 3. Presentación 200 ml (Licitación SED)*

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 vaso (200 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porción	
Calorías 170	Calorías de Grasa 50
	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	8%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 22 g	7%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 17 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 25%	Hierro 0%

*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.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 vaso (150 g)
Porciones por envase:

Cantidad por porción	
Calorías 130	Calorías de Grasa 45
	Valor Diario*
Grasa Total 5 g	8%
Grasa Saturada 3 g	15%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 15 mg	5%
Sodio 65 mg	3%
Carbohidrato Total 17 g	6%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 13 g	
Proteína 5 g	10%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

*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.

Información Nutricional

Tamaño por porción: 200 ml
Porciones por envase: 1

Cantidad por porción	
Calorías 160	Calorías de Grasa 50
	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	9%
Grasa Saturada 4 g	20%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 35 mg	12%
Sodio 90 mg	4%
Carbohidrato Total 21 g	7%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 19 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A 2%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%

*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.

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Es ideal en el desayuno, para acompañar con frutas o cereales, y también entre comidas (loncheras y refrigerios en general). Es un producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta. Derivados Lácteos, Cr. 49 40-86 San Pedro de los Milagros - Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	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 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección social.	jul-13	
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 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.
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
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.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL