Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO YOGUR ENTERO DE FRESA	Página 1 de 3

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 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	2014-02-14 Versión Código	2020-10-05 6 1501

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	YOGUR ENTERO CON DULCE, CON FRESA, CON PROBIÓTICOS.
CLAIMS	Presentación 200 g: "Rico en calcio" Presentación 150 g, 120 g: "Buena fuente de calcio" ¿Sabias qué? Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas, regenerar la flora intestinal.
No. DE REGISTRO	RSA-005523-2018.
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®
DEFINICIÓN	Yogur es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, con cultivos probióticos, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera, preparado de fresa [pulpa y/o trozos de fresa (mín 3%), azúcar, agua, estabilizantes (pectina (BPM), almidón modificado (BPM)), acidulante (ácido cítrico (BPM)), colorante natural (carmín; color índex 75470 (BPM)), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio (máx. 0,1%))], azúcar, saborizante artificial de fresa, colorante natural (carmín; color índex 75470 (BPM)), cultivos lácticos específicos (*S. thermophilus y L. bulgaricus*), cultivos lácticos probióticos (*L. acidophilus y Bifidobacterium sp.*) (mín. $1x10^6$ UFC/g). *Contenido mínimo de fruta 3% m/m*
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. *Con adición de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.*

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Aroma:** Característico a fresa. **Sabor:** Ligeramente ácido dulce, característico de la fresa. **Color:** Rosado fuerte. **Aspecto:** Consistencia suave.

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	0.7	1.5
	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).				
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. Garrafa: 4000 g, 1750 g, 1000 g, 750 g. Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, 170 g, 180 g Botella: 220 g, 200 g, 170 g, 180 g, 175 g, 150 g, 110 g, 100 g. Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g). Paquete x 3 bolsas (1000 g). Paquete x 3, x 6 botellas (170 g, 175 g, 180 g, 200 g) 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.
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno coextruído de baja densidad. Garrafa y tapa plástica de polietileno de alta densidad o Pet, sin impresión, con arte impreso adhesiva o termoencogible Vaso de poliestireno alto impacto o Polipropileno con tapa foil de aluminio termosellado, decorado impresión offset o In mould labeling o cartulina o manga termoencogible. Botella de polietileno de alta densidad, con tapa de foil y aluminio. Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no impresa y con etiqueta. Display en cartulina ultra/clásica o poliboard.
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 1750 g: Canastillas de 6 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 91 unidades Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g): Canastillas de 12 unidades. Paquete x 3 bolsas (1000 g): Canastillas de 6 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. *Se recomienda que el producto se almacene en canastillas estibadas.*
DISTRIBUCIÓN	En vehículos refrigerados 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

Nutriente	Unidad	Porción					
		120 g		150 g		200 g	
		Cantidad	%VD	Cantidad	%VD	Cantidad	%VD
Calorías	Cal	110	N.A	140	N.A	190	N.A
Calorías de grasa	Cal	30	N.A	40	N.A	50	N.A
Grasa total	g	3,5	5	4,5	7	6	9
Grasa saturada	g	2	10	2,5	13	3	15
Grasa Trans	g	0	N.A	0	N.A	0	N.A
Colesterol	mg	10	3	10	3	15	5
Sodio	mg	50	2	60	3	80	3
Carbohidratos	g	17	6	21	7	28	9
Fibra dietaría	g	1	4	1	4	2	8
Azúcares	g	12	N.A	15	N.A	20	N.A
Proteína	g	3	6	4	8	6	12
Vitamina A	N.A	N.A	2	N.A	4	N.A	4
Vitamina C	N.A	N.A	0	N.A	0	N.A	0
Calcio	N.A	N.A	10	N.A	15	N.A	20
Hierro	N.A	N.A	0	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	Ideal para loncheras y refrigerios. Útil en la preparación de postres, ensaladas y recetas varias. Excelente complemento alimenticio. *Producto para personas tolerantes a la lactosa. Niños mayores de 4 años y adultos. Para consumo en niños menores de 3 años consultar con un especialista en nutrición o médico.*
PLANTA PROCESADORA	*Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta.* *Planta procesadora Derivados Lácteos, Carrera 49 40 - 86 San Pedro de los Milagros - Antioquia*

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
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 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 11961 de 1989.	Ministerio de Salud	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
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 equipamentos 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
5	Actualización formato Ficha versión 4, Actualización información nutricional.	Laura D. Pedroza C.	