NOMBRE	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A, D, B1, B2 y NIACINA.**
REGISTRO SANITARIO	***RSA-0008617-2019***
MARCA	LA MEJOR, MI REGIÓN
MODALIDAD	Fabricar y vender
DESCRIPCIÓN FISICA 	Leche seleccionada termizada sometida a proceso térmico en flujo continuo a una temperatura de 141°C +-2, tiempo entre 2-4 segundos de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su almacenamiento, con el fin de asegurar la esterilidad comercial sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
ORÍGEN	*El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 2: Que comprende los departamentos de Cesar, Guajira, Atlántico, Bolívar, Sucre, Córdoba, Chocó, Magdalena, Norte de Santander, Santander, Caquetá, Meta, Tolima, Huila, Orinoquía y Amazonía. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.*
INGREDIENTES PRINCIPALES	Leche entera higienizada, estabilizante (Tripolifosfato de sodio), vitaminas A, D, B1, B2 y Niacina.
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	Densidad: 1.029 -1.0330 g/ml Sólidos totales: Mín. 11.20% Acidez: 0.13-0.17% ác. Láctico Sólidos no grasos: Mín. 8.20% Grasa: Mín. 3.0%.

CONFIDENCIAL

	Índice de crioscopía: (-0.560) (-0.530) °H Fosfatasa: Negativa Peroxidasa: Negativa
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento Aerobios mesófilos <1 ufc /ml Recuento Coliformes Totales. <1 ufc/ml. Recuento Coliformes fecales <1 ufc/ml. Recuento Esporas anaerobias. <1 ufc/ml. Recuento Esporas aerobias. <1 ufc/ml. Esterilidad comercial: Satisfactoria
CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	• *Color: blanco perla característico.* • *Olor: lácteo característico del producto.* • *Sabor: lácteo* • *Textura: ligera* • *Apariencia: líquido fluido, homogéneo*
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	**Información Nutricional** Tamaño por porción 1 Vaso (240ml) **Cantidad por porción** **Calorías** 140 Calorías de grasa 60 **Valor Diario***

Grasa Total 7 g	**11%**
Grasa Saturada 4,5 g	25%
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 30 mg	**10%**
Sodio 125 mg	**5%**
Carbohidrato Total 12 g	**4%**
Fibra dietaria 0 g	
***Azúcares 11 g	
Proteína 8 g	**16%**
Vitamina A	15%
Vitamina C	0%
Calcio	30%
Hierro	4%
Vitamina B1	15%
Vitamina B2	15%
Vitamina B3	10%
Vitamina D	25%

(*) Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

*** Corresponde a la lactosa

INFORMACIÓN ALERGÉNICA	*Leche (Lactosa como componente natural)* *Elaborado en una línea que también procesa productos con trigo y avena (gluten).*
ORGANISMO GENÉTICAMENTE MODIFICADO (OGM)	*No contiene.*

CONFIDENCIAL

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Recepción de leche cruda, Análisis Fisicoquímico, Análisis microbiológico, transporte a salón de producción, adición de ingredientes, estandarización y clarificación, Bactofugado, Homogenización, Termizado, Desodorización, Homogenización, Esterilización, Enfriamiento, Envasado, Análisis microbiológico, Análisis fisicoquímico. Distribución y venta.
VIDA ÚTIL ESTIMADA	*El producto tiene una vida útil a temperatura ambiente de 75 días mientras el empaque permanezca cerrado.* DECLARACION FECHA DE VENCIMIENTO. *EJEMPLO:* **VEN 29/NOV /20** **L:53 JV 3 22:38** **VEN:** corresponde al vencimiento **29:** primer carácter corresponde al día de vencimiento. **NOV:** segundo carácter corresponde al mes de vencimiento. **20:** tercer carácter corresponde a los dos últimos dígitos del año de vencimiento. **L:** corresponde al número del lote del sucesivo de orden de producción. **JV:** Iníciales del maquinista. **3:** Corresponde al número de la envasadora. **22:38:** Hora de producción de la unidad.
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	*Temperatura ambiente.*
EMPAQUE Y *ROTULADO*	***Tipo y Material de empaque:*** *Bolsa de Polietileno de baja densidad en las que se utilizan materiales especiales para brindar una alta barrera al oxígeno.* ***Instrucciones de la etiqueta:*** *Fecha de Vencimiento.* *Ingredientes.*

CONFIDENCIAL

	El envase cerrado no requiere refrigeración *Registro sanitario* *Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.* *Información nutricional* *Servicio al cliente* *Contenido Neto*
PRESENTACIÓN Y EMBALAJE	*Contenido neto desde 100ml hasta 2 litros* *Presentación multiempaque desde 2 unidades hasta 60 unidades*
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	*Mantener condiciones de higiene y limpieza durante su almacenamiento. No exponer al sol.* *Transportarse en vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).*
FORMA DE USO O CONSUMO	*Producto listo para el consumo; consérvese a temperatura ambiente, luego de ser abierto debe mantenerse en refrigeración y consumirse en el menor tiempo posible.*
CONSUMIDORES POTENCIALES	*Consumo por parte del público en general, Se recomienda consumir a partir del primer año de vida.* *Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.*
REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	• *Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).* • *Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).* • *Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).* • *Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo*

CONFIDENCIAL

	humano en el territorio nacional). • *Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).* • *Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública).* • *Resolución 333 de 2011 (Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional)* • *Resolución 5109 de 2005 (Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano)* • *Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para plantas de elaboración de alimentos para consumo humano)* • *NTC 4433 (Esterilidad comercial en alimentos)* • *NTC 3856 (Productos lácteos. leche UAT -UHT- ultra alta temperatura larga vida y leche ultrapasteurizada.)*
DATOS DEL FABRICANTE	*Pasteurizadora La Mejor S.A.* *Calle. 7N No. 4-33 Zona Industrial – Cúcuta, Colombia.* *PBX. (7) 5782500 Ext. 149* *www.lamejor.com.co*
FIRMAS DIGITALES	*ELABORÓ:* L.E.A. CONTRERAS P. _____ *HACCP* *REVISÓ:* _____ _____ *Líder de Producción* *Director Gestión de Calidad- HACCP* *APROBÓ:* _____ *Gerencia*

CONFIDENCIAL