FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN GENERAL
LECHE LIQUIDA ENTERA LARGA VIDA, ENTERA, MÍNIMO 1000 ML, ENVASE FLEXIBLE METALIZADO, IDENTIFICADO LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO
DENOMINACIÓN DE BIEN O SERVICIO
LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT/UHT) LARGA VIDA
DENOMINACIÓN TÉCNICA DEL BIEN O SERVICIO
La leche Entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de Ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 135ºC- 142°C durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeable al oxígeno y sellada cerrados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto. Leche entera higienizada (3% mínimo de grasa), estabilizantes (Tripolifosfato de sodio)

GRUPO/CLASE/FAMILIA A LA QUE PERTENECE EL BIEN O SERVICIO			
CÓDIGO:	50131701	**TITULO EN ESPAÑOL:**	Leche entera x litro
UNIDAD DE MEDIDA:		BOLSA X 1000ML	

CIUDAD:	Popayán	**FECHA:**	25/04/2024