Vakanata Planta Pulverizadora CorpogansA
CORPORACION DE GANADEROS DEL NORTE DE ANTIOQUIA
900795296-9

FICHA TECNICA DE LECHE EN POLVO ENTERA

CATEGORÍA	LECHE EN POLVO			
PRODUCTO ACTUAL	LECHE ENTERA – MARCAS CHELE – MARSESA – CORPOGANSA			
PRODUCIDA	CORPOGANSA DEL NORTE	LOTE	Año juliano	
RESPONSABLE DE PRODUCCION	LUZ EUGENIA PEREZ MEDINA	**Marca**		**MARSESA**

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE	LECHE EN POLVO
REGISTRO SANITARIO	RSA-0021791-2022
INGREDIENTES	Leche líquida entera
INFORMACIÓN FABRICANTE	Fabricado por: CORPOGANSA DEL NORTE Vakanata planta pulverizadora Corpogansa. Vereda Playitas Belmira – Antioquia. Teléfono: (+57) 350 687 66 38 - 3043429031 Industria Colombiana

Características del Producto		
Organolépticas	Aspecto	Polvo fino homogéneo, exento de grumos o aglomeraciones, y libre de material extraño
	Color	Polvo blanco crema
	Olor	Característico a leche sin presentar aromas desagradables, rancios o quemados
	Sabor	Agradable, cremoso, suave
Fisicoquímicas	Alérgeno	Sí (productos lácteos)
	P. Quemada	1.5 mg, aspersión
	Proteína% (m/m)	28.6 %
	Grasa %(m/m)	26,2 %
	Ceniza %(m/m)	2.6 %
	Humedad%(m/m)	3,0 %
	Acidez expresada como ácido láctico %(m/m)	0.16
Fisicoquímicas	pH	6.6
	Homogeneidad	0.8 cm
	Lactosa %(m/m)	43,5%
	Na %(m/m)	0.32%
	K %(m/m)	1.1

	Aflatoxina M1	N/R
	Índice de insolubilidad en cm3	0,8
Microbiológicas	Recuento de Mesófilos UFC/g	72
	NPM Recuento de Coliformes Totales UFC/g	1,2
	NMP Recuento de Coliformes fecales UFC/g	Ausencia
	Recuento de Stafilococos aureus Coagulasa Positiva	21
	Recuento Bacillus cereus UFC/g	Ausencia
	Detección de Salmonella UFC/25g	Ausencia
	Recuento Mohos y Levaduras UFC/g	38

Proceso

Recepción de materia prima leche estandarización pasteurización evaporación secado por aspersión en toberas tamizado envasado en varias presentaciones almacenamiento envío al Cliente

Tipos de Empaques

Presentaciones de 25kg, 200g – 300g- 360g- 380g
Material de empaque: Saco de papel Kraft con bolsa interna PEBD.
Material de empaque bolsas: bolsa tricapa poliéster transparente, metalizado y coextruido
Embalaje:

Presentación	Embalaje
25kg	Bulto 25kg
200g	50 x caja
380g	30 x caja
900g	12 x caja
25kg	Bulto

El producto va dirigido a las industrias procesadoras de alimentos, y puede ser consumido después de procesado por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos e intolerantes a la lactosa.

Almacenamiento

1. Sacos de 25 kg = Almacenado en estibas plásticas
2. Presentaciones de 200g – 360g- 380g – 400g - de 900g = se almacena en cajas de cartón o en bolsas plásticas y se arruman encima de estibas plásticas

Todo se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco, seco y libre de olores fuertes tales como detergentes, ahumado, solventes, café, chile, pescado, etc.; ya que es un producto altamente higroscópico y puede absorber cualquier aroma del ambiente

Distribución

El producto se debe distribuir en transportes cerrados, secos y libres de plagas.

FOTO DEL PRODUCTO	TABLA NUTRICIONAL
	

Vencimiento del producto	12 meses después de la fabricación Datos del Empaque Fecha de elaboración Fecha de vencimiento Número de Lote con día juliano Método de Codificación Mes: Representado por el número de cada mes Año: Representado por las dos últimas cifras representadas al año de vencimiento Día: Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó. Lote: Representado por el calendario juliano Ejemplo, Fecha de fabricación: 01.01. 2023, lote: 0012022, donde 001 es el día y mes de fabricación y el 2022 es el año de fabricación
Información sobre la Inocuidad de los Alimentos	
No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado, y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida.	
Peligros Inherentes al Producto /Proceso	Alérgenos declarados en Etiqueta. Ausencia de sustancias tóxicas, plomo, adulterantes y conservadores. Libre de residuos de drogas o medicamentos, plaguicidas, libre de impurezas, ausencia de insectos vivos y muertos, pelos y algún cuerpo extraño.
MODO DE PREPARAR	1. Por cada 190ml (7 onzas) de agua se recomienda una adición de 25g de leche en polvo equivalente a una ración (3 y media cucharaditas colmadas tipo café) 2. Por cada 6,840ml de agua se recomienda una adición de 36 porciones de 25g de leche en polvo se recomiendas usar agua tibia hervida, para evitar grumos primero prepare el agua y luego añade la leche en polvo y deje incorporar por unos segundos y mezcle con una cuchara. Recuerde que 25g equivale a una porción de leche en polvo entera, y con 900g puede preparar 6,840ml de leche liquida











Nuestra leche es secada por **Tecnología Toberas** y su característica principal es:

Instantánea
Alto Rendimiento
No aglomera
No hace grumos
Tecnología de rápida disolución
Sabor a pura leche

Firma los responsables

LUZ EUGENIA PEREZ MEDINA

GERENTE