GLORIA COLOMBIA	ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO [redacted]	
CÓDIGO: ET-PD-011	VERSIÓN: 01	PÁGINA 1 DE 5

Nombre:	KUMIS ENTERO CON DULCE
Marca Comercial:	KUMIS ALGARRA
Registro Sanitario:	RSAD02I02699
Descripción del producto:	Producto natural obtenido mediante un proceso de pasteurización de leche entera con adición de azúcar y cultivos lácticos seleccionados; compuesto por *Streptococcus lactis* y *S. cremoris*.
Composición:	Leche pasteurizada entera, azúcar, cultivo láctico (*Streptococcus lactis y cremoris*).
Descripción del proceso:	Producto de un proceso térmico en flujo continuo aplicado a la mezcla de ingredientes sólidos previamente homogenizados a temperatura de 90 - 94°C con un tiempo de retención de 5 minutos, posteriormente se realiza un enfriamiento a 28°C - 32°C, luego a este paso se realiza la inoculación del cultivo láctico a la mezcla de ingredientes y leche entera higienizada a una temperatura de 28°C - 32°C y se espera a que alcance el tiempo de maduración en un tiempo aproximado de 7 - 9 hora; seguido de un enfriamiento entre 15 a 20°C cuando el producto está en un pH entre 4,7 a 4,9. Una vez enfriada la masa se procede a efectuar el envasado de alta higiene del producto y éste se almacena en un cuarto frio a 4°C ± 2°C hasta el momento de su despacho.
Presentación:	Presentación de 150g, 200g y 1000g contenida en bolsa de polietileno termosellada y 150 g contenido en vaso de poliestireno con tapa de foil de aluminio.
Embalaje:	Embalado en cestillos y estibados mediante sistema manual. Presentación en unidades:

Presentación	Cestillo
Vaso 150 g	54
Bolsa 150 g	80
Bolsa 200 g	80
Bolsa 1000 g	15

Vida útil del producto:	40 días a partir de la fecha de proceso en condiciones normales de almacenamiento.
Condiciones de Almacenamiento en	- -Este producto debe mantenerse a

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR	FECHA
Jefe de Investigación y Desarrollo	Coordinador Control de Gestión de Calidad	Jefe Nacional de Calidad	10/03/2017

COPIA NO CONTROLADA