NOMBRE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Entera, Larga vida.
DESCRIPCION DEL PROCESO	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo aplicado a la leche entera y adicionada con vitaminas A y D a una temperatura de 139-141 °C por 4 segundos, seguido de enfriamiento rápido por debajo de 25°C y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno y cerrado herméticamente, de tal forma que aseguren la ausencia de todas las formas vegetativas y esporulados, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas.
REGISTRO SANITARO	RSA-0019818-2022
NOMBRE DEL FABRICANTE Y DIRECCION	Central Lechera de Manizales S.A. CELEMA Cra 22 No. 71 - 79
NORMATIVIDAD APLICABLE	El producto cumple la siguiente normatividad: – Decreto 616 de 2006 exp por Min Salud y Prot Social – Resolución 2674 de 2013 exp por Min Salud y Prot Social – Resolución 810 de 2021 exp por Min Salud y Prot Social – Resolución 2492 de 2022 exp por Min Salud y Prot Social – Resolución 5109 de 2005 exp por Min Salud y Prot Social – Resolución 4143 de 2012 exp por Min Salud y Prot Social Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

FISICOQUIMICAS			
REQUISITO	**Decreto 616 de 2006**		**METODO**
	Mínimo	**Máximo**	
Densidad	1.030	1.033	I-06
% Grasa	3.0	-	I-109
% Acidez	0.13	0.17	I-05
Índice crioscópico °C	-0.540	-0.510	I-16
Índice crioscópico °H	-0.560	-0.530	I-16

MICROBIOLOGICAS
Pruebas de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55 °C y 32 °C.

ORGANOLEPTICAS		
ATRIBUTO	**ESPECIFICACION**	**METODO**
COLOR	Característico, lácteo.	I-42
OLOR	Característico, lácteo, no poseer aromas extraños.	I-42
SABOR	Característico, lácteo, no posee sabores extraños.	I-42
TEXTURA	Fluida.	I-42

EMPAQUE, TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO	
INGREDIENTES	Leche entera de vaca, agente estabilizante (tripolifosfato de sodio).
CONSIDERACIONES ESPECIALES DEL CONSUMIDOR	Apto para el público en general, excluyendo bebés menos de 1 año que requieren leche materna.
EMPAQUE	– Caja en Tetrabrik aseptic (TBA). – Bolsa aseptic EVOH. – Caja Tetra- Square
PRESENTACION	– Bolsa de 200 ml a 1100 ml. – Caja de 200 ml a 1000 ml
VIDA UTIL	– Bolsa: 120 días. – Caja: 180 días.
CONSIDERACIONES DE CONSERVACION	No requiere refrigeración antes de abrir.
INSTRUCIONES DE USO	– No necesita hervirse. – Después de abierta, manténgase refrigerada y consúmase en el menor tiempo posible. – Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa.

ALERGENOS	– Contiene leche y lactosa. – Manufacturado en una planta que procesa productos a base de avena (gluten) almendra, avellana, coco, macadamia y soya.
USO PREVISTO	Producto listo para su consumo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas.
USO NO PREVISTO	– Mascarillas. – Almacenamiento bajo intemperie. – Congelar el producto
INFORMACION NUTRICIONAL	**Información nutricional** (100 mL): **Calorías 59,** Grasa total 3.1 g, **Grasa saturada 1.9 g, Grasa trans 0.0 mg,** Carbohidratos totales 4.3 g, Fibra dietaria 0.0 g, Azúcares totales 4.1 g, **Azúcares añadidos 0.0 g**, Proteína 3.4 g, **Sodio 54 mg,** Vitamina A 12 µg ER, Vitamina D 1.0 µg, Hierro 0.10 mg, Calcio 123 mg, Zinc 0.31 mg. **Información nutricional** (porción) **Tamaño de la porción:** 1 vaso (200 mL), **Número de porciones por envase:** 1 **Calorías 118,** Grasa total 6.2 g, **Grasa saturada 3.9 g, Grasa trans 0.0 mg,** Carbohidratos totales 8.7 g, Fibra dietaria 0.0 g, Azúcares totales 8.2 g, **Azúcares añadidos 0.0 g,** Proteína 6.8 g, **Sodio 108 mg,** Vitamina A 25 µg ER, Vitamina D 2.0 µg, Hierro 0.21 mg, Calcio 245 mg, Zinc 0.62 mg.
EMBALAJE	Bolsa x 900 ml, 1000 ml, 1100 ml y Caja x 900 ml: – Caja x 12 unidades Bolsa x 200 ml: – Caja x 50 unidades. Bolsa x 400 ml: – Caja x 30 unidades. Caja x 200 ml: – Caja x 24 unidades.
TRANSPORTE, DISTRIBUCION Y ALMACENAMIENTO	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos libre de insectos y roedores. El transporte debe realizarse en carros higiénicos, que posean facilidades de acceso para cargue y descargue, exclusivo para transporte de derivados lácteos.

REVISO: LINA JOHANA OSORIO	**APROBO:** JOHN JAIRO OSPINA
CARGO: ANALISTA INVESTIGACION Y DESARRALLO	**CARGO**: DIRECTOR INVESTIGACION Y DESARROLLO
FECHA: 24 DE JULIO DE 2023	**FECHA:** 24 DE JULIO DE 2023

Versión	Fecha	Modificación realizada
03	05 de Noviembre de 2019	Se incluye, registro sanitario, normatividad aplicable, condiciones de conservación, alérgenos, uso previsto y no previsto.
04	12 de Enero de 2022	Se incluye nombre y dirección de fabricante y en alérgenos se incluye la macadamia.
05	07 de Marzo de 2022	Se modifica la vida útil en bolsa.
06	22 de Diciembre de 2022	Se actualiza registro sanitario.
07	24 de Julio de 2023	Se actualiza información sin vitaminas