	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FTC-QDC01
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**QUESO FRESCO GRASO SEMIDURO DOBLECREMA- BARRA Y TAJADO**
Descripción física	Es un queso obtenido mediante el cuajado de leche fresca y su posterior proceso de hilado-higienizado(a 75°C durante 15 minutos), lo cual le imparte una textura y un sabor característicos.
Ingredientes	Leche entera, acidulante(ácido láctico), sal refinada y enzima(Cuajo).
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis de rutina-filtrado de la leche-estandarizado de grasa - estandarizado de acidéz-adición del cuajo-corte de cuajada-hilado- higienizado(a 75°C durante 15 minutos)-preenfriado a 65°C- moldeado- enfriado- empacado-conservación en frío-comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco-crema. Olor: Característico. Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: Textura fina.
Características fisico-químicas	Humedad: 52 % Grasa: 22 % Proteína: 22 % Carbohidratos tot: 1,3% Cenizas: 2,5%
Características microbiológicas, deacuerdo a la resolución 1407 de 2022	Mohos : $10^{(2)}$ ufc/g Escherichia coli : <10 ufc/g Stafilococo coagulasa positiva: $<10^{(2)}$ ufc/g Salmonella spp: Ausencia/25g Listaría monocytogenes: Ausencia/25g
Condiciones de almacenamiento	El queso doblecrema se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Formas de consumo	Se puede consumir solo o acompañado con otros alimentos. Es especial para pizza, sándwiches y para uso en panificación.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario, en presentaciones de 2500g, 416g y 208g; en barra y tajado. Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 2°C a 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	RSA-0027316-2023
Presncia de alergenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Normas sanitarias que aplican	Resolución 5109 de 2005. * Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022. Resolución 254 de 2023
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

Ingeniero de Alimentos Aprolecho
MP 2525460085CND

Ricardo Alvarez García
Representante Legal APROLECHO

NOMBRE DEL ALIMENTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Marca LOLA
FOTO DEL PRODUCTO REAL	 

NOMBRE DEL FABRICANTE	Alimentos PIPPO S.A.S
NIT	900031833-6
REGISTRO SANITARIO	RSA-0022866-2022
CALIDAD	El producto cumple la siguiente normatividad: Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Decreto 616 de 2006 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 5109 de 2005 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 810 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2492 de 2022 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 254 de 2023 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 683 de 2012 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 00335 de 2021 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. NTC 4433 de 2015. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las 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 posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogéneo y fresco.
INGREDIENTES	Leche Entera higienizada de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio)
CARACTERISTICAS TOXICOLOGICASY DECLARACION DE ALERGENOS	La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en Cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Densidad	Lactodensímetro	1,030	g/mL	1,0295 - 1,0330	SI
Grasa	P-LF-101.V01. Fecha 2018-10-27 (Gerber). Acreditado	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Sólidos totales o Extracto seco total	AOAC 990.20. Ed.20: 2016.	11,4	g/100g	Mínimo 11,20	SI
Sólidos lácteos no grasos o Extracto seco desengrasado	Cálculos por Diferencia	8,5	g/100g	Mínimo 8,2	SI
Fosfatasa Alcalina	P-LF-028 MÉTODO DE ENSAYO: ANÁLISIS CUALITATIVOS. Revisión 03 (Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato))	Negativa	Sin unidades	Negativa	SI
Acidez Titulable Total	AOAC 947.05. Ed.20: 2016. Acreditado.	0,13	Ácido Láctico	0,13 - 0,17	SI
Peroxidasa	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Sin unidades	Negativo	NO APLICA
Índice Crioscopico	Crioscopia	-0,519	ºC	-0,540 a -0,510	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS * Decreto 616/06. Cap.5. Art.19. Literal c - Leche UHT envasada en alta higiene tiene concepto Microbiológico. ** Parámetro no requerido en especificación.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Crecimiento en aerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 32°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	Esterilidad Comercial	Ausente	NO APLICA	Ausente	SI

Resultado según INFORME DE ANALISIS No. M-22-19841 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS *Resol.02310/86 Cap.3. Art.23. Numeral 2 Literal b –Leche saborizada ultrapasteurizada-"

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud*	CUMPLIMIENTO
Humedad	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	88,6	g/100g	*	NO APLICA
Sólidos Totales	AOAC 990.20 Ed.20:2016 (Gravimetría)	11,4	g/100g	*	NO APLICA
Grasa	AOAC 2000.18 (Gerber)	3,0	g/100g	Mínimo 3,0	SI
Proteína Total	ISO 1871:2009.(Kjeldahl) Acreditado	2,9	g/100g	Mínimo 2,9	SI
Fibra Cruda	AOAC 962.09 (Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación)	0,0	g/100g	*	NO APLICA
Cenizas	AOAC 990.20. Ed 20:2016 (Calcinación).	0,7	g/100g	*	NO APLICA
Carbohidratos Totales	Cálculos por Diferencia	4,9	g/100g	*	NO APLICA
Calorías	Determinación Indirecta Factor Atwater	58	Kcal./100g	*	NO APLICA
Grasa Saturada	ISO 5508/5509 (Cromatografía de Gases	1.7	g/100g	*	NO APLICA
Grasa Trans	ISO 5508/5509 (Cromatografía de gases)	0	g/100g	*	NO APLICA
Sodio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	57	mg/100g	*	NO APLICA
Hierro	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	0,1	mg/100g	*	NO APLICA
Calcio	AOAC 985.35 Ed.20:2016 (Absorción atómica). Acreditado	98	mg/100g	*	NO APLICA
Azúcares reductores totales	AOAC 923.09. (Lane -Eynon)	4,5	g/100g	*	NO APLICA
Vitamina A(µg ER/100g)	AOAC 992.06	45	µg ER/100g	*	NO APLICA
Vitamina D3 HPLC	HPLC. P-ER-A-53	0.300	µg/100g	*	NO APLICA
Zinc (Zn)	AOAC 985.35 Modificado, Digestión Microondas-Espectroscopia de Absorción Atómica	0.310	g/100g	*	NO APLICA

Valor nutricional según INFORME DE ANALISIS No. F-22-19843 de BIOTRENDS LABORATORIOS SAS ** Dec.616/06 Leche Entera UHT".

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: homogénea sin partículas quemadas o extrañas.
Apariencia: suave y brillante.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE	Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible no retornable, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, impermeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2021 y 2492 de 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
PRESENTACIÓN	**PRESENTACIONES COMERCIALES:** de 100 mL a 1100 mL **PORCIÓN RECOMENDADA:** Tamaño de porción estipulado 200 mL **GRUPO POBLACIONAL**: Dirigido a niños mayores de 4 años y población en general **FORMA DE CONSUMO:** Para consumo directo, después de abierto consumase en el menor tiempo posible.
PROCESO DE ELABORACION	Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas Resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.  Logística de distribución: No se utilizan plantas de distribución en Bogotá debido a que la planta de Alimentos Pippo S.A.S. queda ubicada en el Municipio de Guasca (Cundinamarca), muy cerca de Bogotá, contando con un centro de distribución ubicado en la misma planta, con una capacidad de almacenamiento de 2 millones de unidades de donde se envían los productos solicitado por el cliente. Los vehículos de transporte cumplen la normatividad vigente para transporte de alimentos refrigerados.
VIDA UTIL, FECHA DE VENCIMIENTO	90 días, contados a partir de la fecha de producción en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente. Fecha de vencimiento impresa en el empaque. Se entregara al operador logístico con mínimo el 50% de su vida útil, garantizando los microbiológicos de liberación completos.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Este producto puede mantenerse en cajas de cartón estibadas, a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
CONSERVACION	El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 de 2013, el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo. Las condiciones de calidad deben conservarse desde el recibo de los productos en el proveedor logístico y hasta la entrega en el colegio.

CONTROLES ESPECIALES PARA LA ENTREGA AL PROVEEDOR LOGISTICO	Se da cumplimiento a lo establecido por la resolución 2674 de 2013.
FIRMA DEL RESPONSABLE	
DIRECCION Y TELEFONO FABRICANTE Y/O DISTRIBUIDOR	Finca Las flores Parque Agroindustrial Buenos Aires. Municipio de Guasca – Cundinamarca Teléfono (601) 6498970.

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FTC-Q02
	6/1/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**QUESO CAMPESINO SEMI GRASO SEMIDURO**
Descripción física	Es un alimento obtenido mediante el cuajado de leche fresca cuidadosamente seleccionada e higienizada mediante un proceso térmico que asegura la inocuidad total del alimento. Es un queso con una textura y un sabor, propios de un excelente producto.
Ingredientes	Leche fresca semidescremada e higienizada, sal refinada y Cuajo
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis organolépticos y fisicoquímicos-filtrado de la leche-estandarizado de grasa -higienizado a 75 °C durante 15 minutos-cuajado- desueado-moldeado-prensado enfriado- empacado-conservación en frío- comercialización.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico a queso fresco Sabor: A queso fresco. Apariencia: Textura fina.
Características fisico-químicas	Humedad: 53 % Grasa: 21 % Proteína: 22 % Carbohidratos tot: 1,0%
Características microbiológicas	Coliformes Fecales: Menor de 10 NMP /g Recuento de Levaduras : Menor de 100 UFC / g Recuento de Hongos : Menor de 100 UFC /g Stafilococo coagulasa positiva: Menor de 100 UFC /g Salmonela: Negativo en 25 gramos
Condiciones de almacenamiento	El queso campesino DELA se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de almacenamiento y conservación debe oscilar entre 0 ºc y 4ºc.
Formas de consumo	El queso campesino DELA puede consumir solo o acompañado con otros alimentos como Chocolate, con panela, con bocadillo, con agua de panela etc.
Empaque, presentaciones y rotulado	Bolsa de polietileno grado alimentario al vació, en presentaciones de 2500g, 416g y 208g Cada envase lleva impreso la fecha de vencimiento y número de lote.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos que conserven la cadena d e frío, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 0 ºc y 4ºc.
Vida útil	25 días, manteniendo la cadena de frío(entre 0°C a 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	RSAT02I7013
Presncia de alergenos	Contiene proteína láctea y puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir este tipo de proteína.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FT-YGE02
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FRESA**
Descripción física	Producto lácteo, elaborado a base de leche entera higienizada, cultivos lácticos y adicionado con un delicioso dulce de fresas frescas y maduras.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar, mermelada de fresa(trozos de fresa, azúcar, agua, conservante- sorbato de potasio y Benzoato de sodio), sabor artificial de fresa, color artificial rojo N° 40(15 mg/kg) y cultivos lácticos (contiene Lactobacillus delbruekii subespecie bulgáricus y Streptococcus thermophilus).
Proceso de elaboración	Selección y análisis de la leche fresca- filtrado de leche fresca -estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºc - adición del azúcar- higienizado a 80ºc por 3 minutos- pre-enfriamiento a 43ºc- adición del cultivo- incubación- enfriado – saborizado- envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Rojo fresa Olor: Característico de yogurt con fresas Sabor: A fresa. Apariencia: medianamente viscoso.
Características fisico-químicas	Grasa: 2,8 % Proteína: 3.1 % Carbohidratos tot: 13% Acidéz(%acido lácticoa): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales/g (NMP/g): <10 Coliformes fecales/g (NMP/g): 0 Hongos y levaduras/g: <100
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 1 ºc y 4 ºc.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El Yogurt Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos y 4000 gramos Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 1°C y 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0023195-2023**
Presncia de alergenos	Contiene láctosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FT-YGE03
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE MORA**
Descripción física	Producto lácteo, elaborado a base de leche entera higienizada, cultivos lácticos y adicionado con un delicioso dulce de moras frescas y maduras.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar, mermelada de mora(trozos de mora, azúcar, agua, conservante- sorbato de potasio y Benzoato de sodio) sabor artificial de mora, color artificial rojo N° 40(10 mg/kg) , color color artificial azúl N° 1(5 mg/kg) y cultivos lácticos (contiene Lactobacillus delbruekii subespecie bulgáricus y Streptococcus thermophilus).
Proceso de elaboración	Selección y análisis de la leche fresca- filtrado de leche fresca -estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºc - adición del azúcar- higienizado a 80ºc por 3 minutos- pre-enfriamiento a 43ºc- adición del cultivo- incubación- enfriado – saborizado- envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Rojo mora Olor: Característico de yogurt con fresas Sabor: A mora. Apariencia: medianamente viscoso.
Características fisico-químicas	Grasa: 2,8 % Proteína: 3.1 % Carbohidratos tot: 13% Acidéz(%acido lácticoa): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales/g (NMP/g): <10 Coliformes fecales/g (NMP/g): 0 Hongos y levaduras/g: <100
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 1 ºc y 4 ºc.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El Yogurt Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos y 4000 gramos Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 1°C y 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0023195-2023**
Presncia de alergenos	Contiene láctosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FT-YGE01
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**YOGURT ENTERO CON DULCE AL NATURAL**
Descripción física	Alimento lácteo elaborado con leche fresca entera, cuidadosamente seleccionada e higienizada y adicionada con microorgnismos específicos autorizados por las autoridades sanitarias, que le confieren las características de aroma, sabor y textura. Es un alimento lácteo libre se colorantes y saborizantes.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar y cultivos lácticos (contiene Lactobacillus delbruekii subespecie bulgáricus y Streptococcus thermophilus).
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis organolépticos y fisicoquímicos-filtrado de la leche-estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºc - adición del azúcar - higienizado a 80ºc por 5 minutos- pre-enfriamiento a 42ºc- adición del cultivo- incubación-enfriado - envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico de yogurt Sabor: Medianamente ácido. Apariencia: medianamente viscoso.
Características fisico-químicas	Grasa: 2,6 % Proteína: 3.1 % Carbohidratos tot: 13% Acidéz(%acido lácticoa): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales/g (NMP/g): <10 Coliformes fecales/g (NMP/g): 0 Hongos y levaduras/g: <100
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 2 ºc y 4 ºc.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El Yogurt al natural Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos y 4000 gramos Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 2 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 2°C y 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0023195-2023**
Presncia de alergenos	Contiene láctosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FT-YGE05
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**YOGURT ENTERO CON DULCE CON MERMELADA DE FEIJOA**
Descripción física	Producto lácteo, elaborado a base de leche entera higienizada, cultivos lácticos y adicionado con un delicioso dulce de feijoas frescas y maduras.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar, mermelada de feijoa(pulpa de feijoa, azúcar, agua, conservante- sorbato de potasio y Benzoato de sodio) sabor artificial de feijoa, color artificial verde N° 3(10 mg/kg) y cultivos lácticos (contiene Lactobacillus delbruekii subespecie bulgáricus y Streptococcus thermophilus).
Proceso de elaboración	Selección y análisis de la leche fresca- filtrado de leche fresca -estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºc - adición del azúcar- higienizado a 80ºc por 3 minutos- pre-enfriamiento a 43ºc- adición del cultivo- incubación- enfriado – saborizado- envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Verde suave Olor: A feijoa Sabor: A Feijoa. Apariencia: medianamente viscoso.
Características fisico-químicas	Grasa: 2,8 % Proteína: 3.1 % Carbohidratos tot: 13% Acidéz(%acido lácticoa): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales/g (NMP/g): <10 Coliformes fecales/g (NMP/g): 0 Hongos y levaduras/g: <100
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 1 ºc y 4 ºc.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El Yogurt Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos y 4000 gramos Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 1°C y 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	**RSA-0023195-2023**
Presncia de alergenos	Contiene láctosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA LOLA - VERSIÓN MARZO 2023





FICHA TECNICA

NOMBRE DEL ALIMENTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA MARCA LOLA.

NOMBRE DEL FABRICANTE: ALIMENTOS PIPPO S.A.S.

NIT: 900031833-6

REGISTRO SANITARIO: **RSA-0022866-2022.**

CALIDAD: El producto debe cumplir la siguiente normatividad:
- Resolución 2674 de 2013 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Decreto 616 de 2006 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 10593 de 1985 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 5109 de 2005 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 333 de 2011 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 810 de 2021 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 2492 de 2022 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- Resolución 254 de 2023 Expedida por el ministerio de salud y protección social.
- NTC 4433 de 2015
- NTC 3856 de 2004

Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación anteriormente mencionada una vez entre en vigencia.

GENERALIDADES Y DESCRIPCIÓN: Es el producto higienizado, de leche semidescremada con tripolifosfato y enzima lactasa que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. El producto es obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135ºC a 150ºC y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las 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 posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual es comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor y color característico, es homogénea y fresca.

REQUISITOS GENERALES: La leche semidescremada deslactosada se mantiene sin alteración, estable y conserva buenas condiciones de calidad hasta el término de su vida útil. Está ausente de sustancias como antibiótico, neutralizante, conservante, adulterante, sueros lácteos y cloruros. Las características sensoriales de sabor, aroma y color son las propias del producto. No presenta separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Está exenta de grasas de origen vegetal o animal diferentes de la láctea, excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Está exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. No puede ser reempacada o reembolsada.

INGREDIENTES: Leche semidescremada higienizada de vaca, Estabilizante (Tripolifosfato de sodio), Enzima Lactasa.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: La leche como materia prima del producto puede ser alérgeno y cumple con la reglamentación Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios para lo cual se tienen fichas técnicas soporte.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

Parámetro (Unidades)	Técnica utilizada	Valor Referencia Decreto 616/02006	Valor obtenido
Acidez expresada como Ácido Láctico (g/100 g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17	0.13
Densidad (g/ml)	Lactodensímetro	1.0308 – 1.0335	1.0310
Extracto Seco total m/m mínimo. (g/100 g)	Cálculos por diferencia	Min 9.70	10.3
Extracto Seco desengrasado. (g/100 g)	Gravimetría	Min 8.20	8.8
Peróxidasa (Sin unidades)	Cualitativa (Guayacol)	Negativa	Negativa
Proteína (g/100 g)	Kjeldahl	Min 2.9	3.1
Grasa (g/100 g)	Gerber	1.5 – 2.0	1.9
Fosfatasa alcalina (Sin unidades)	Cualitativo (P-Nitrofenilfosfato)	Negativa	Negativa

Resultados según informe No F-20-19841 de Biotrends laboratorios S.A.S.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS. Prueba de esterilidad comercial

PARAMETRO (unidades)	METODO UTILIZADO	RESULTADO	ESPECIFICACION Resolución 2310/86
Crecimiento en aerobiosis a 35°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en aerobiosis a 55°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente
Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	NTC 4433 2006	Ausente	Ausente

Resultados según informe No M-23-42520-0 de Biotrends laboratorios S.A.S.

COMPOSICION QUIMICA E INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	TECNICA UTILIZADA	RESULTADO	Valor de referencia*	UNIDADES
PROTEINA	Kjeldahl	3.1	Min 2.9	g/100 g
GRASA	Gerber	1.9	1.5 – 2.0	g/100 g
HUMEDAD	Secado con estufa	89.7	*	g/100 g
CENIZAS	Calcinación	0.7	*	g/100 g
FIBRA CRUDA	Digestión acido/alcalina y calcinación	0.0	*	g/100 g
CARBOHIDRATOS TOTALES	Cálculos por diferencia	4.9	*	g/100 g
TOTAL		**100%**		
OTROS PARAMETROS EN 100 GRAMOS DE PRODUCTO				
CALORIAS	Determinación indirecta Factor Atwater	49	*	Kcal/100 g

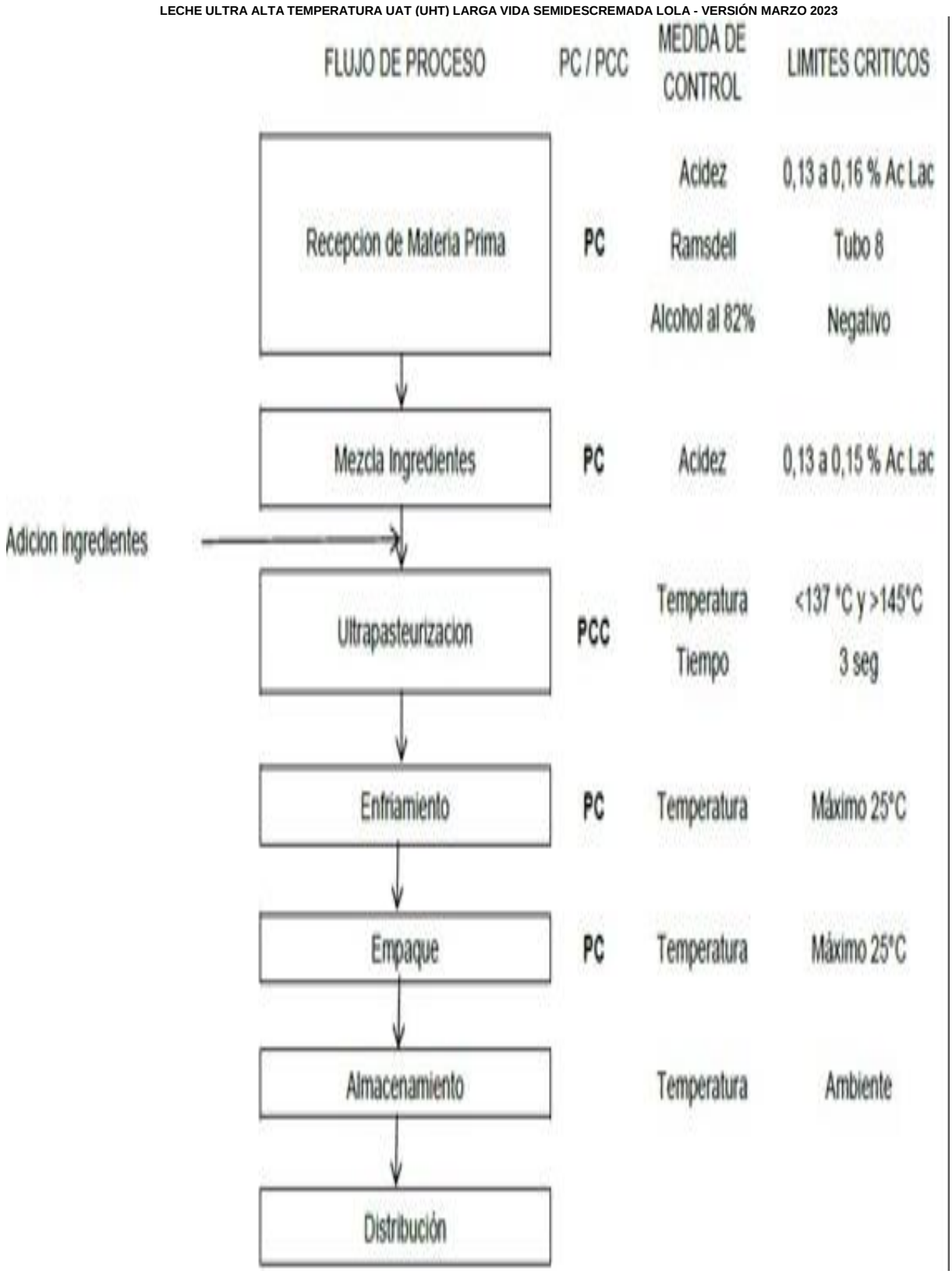
Valor nutricional tomado del reporte No F-20-19841 de Biotrends laboratorios S.A.S. Son válidos únicamente sobre muestra analizada.
*Parámetro no contemplado en la Res. 616/2006

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:
Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Textura: Liquida homogénea, sin grumos.
Apariencia: Agradable.

CARACTERISTICAS DEL EMPAQUE: Empaque coextruido multicapa de polietilenos, calibre 3.5 milésimas de pulgada +/- 7%, con una dimensión de 10 cm X 25 cm, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. El empaque primario cumple cabalmente con las especificación es técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y la demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado o envasado en empaque flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, es resistente al sellado y fundido, es resistente a la impresión flexografica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El rotulado, contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.

PRESENTACIÓN: Presentaciones comerciales de 200 mL hasta 1100 mL.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Pesado de ingredientes, mezcla, ultra pasteurización mediante proceso térmico con flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada con una temperatura 135°C a 150°C y tiempos de aplicación entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico.


FLUJO DE PROCESO
PC / PCC
MEDIDA DE CONTROL
LIMITES CRITICOS
Recepcion de Materia Prima
PC
Acidez
0,13 a 0,16 % Ac Lac
Ramsdell
Tubo 8
Alcohol al 82%
Negativo
Mezcla Ingredientes
PC
Acidez
0,13 a 0,15 % Ac Lac
Adicion ingredientes
Ultrapasteurizacion
PCC
Temperatura
<137 °C y >145°C
Tiempo
3 seg
Enfriamiento
PC
Temperatura
Máximo 25°C
Empaque
PC
Temperatura
Máximo 25°C
Almacenamiento
Temperatura
Ambiente
Distribución

LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIDESCREMADA LOLA - VERSIÓN MARZO 2023

VIDA ÚTIL, FECHA DE VENCIMIENTO: 90 días, contados a partir de la fecha de empaque. Fecha de vencimiento impresa en el empaque, garantizando los microbiológicos de liberación completos.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Este producto puede mantenerse a temperatura ambiente, en buenas condiciones higiénico sanitarias, evitando humedad sobre el producto, así como golpes en el mismo, por lo cual se debe impedir el maltrato del producto. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, 616 de 2006 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.

CONSERVACION: El producto puede conservarse a temperatura ambiente. Debe darse cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013, 616 de 2006 y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible.

CONDICIONES DE TRANSPORTE: De conformidad con la Resolución 2674 de 2013 el vehículo de transporte debe ser aislado y cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia; El producto debe estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas o cajas de cartón, manteniendo la integridad de los empaques y evitando golpes en los mismo.

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÒN: Se da cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013.

DPTO. GESTION DE CALIDAD
MICROBIOLOGIA
DIEGO ARMANDO OJEDA BERNAL
DIRECTOR DE CALIDAD
LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO
ALIMENTOS PIPPO S.A.S

Dirección: Vereda flores Parque Agroindustrial Buenos Aires, Guasca – Cundinamarca Teléfono: (601)6498970

	Ficha técnica			Versión: 1
	Fecha de emisión	Elaborado por	Aprobado por	Código:FT-KM01
	1/06/2022	Ing. Gregorio endes Silva	Ricardo Alvarez(gerente)	Página 1 de 1

Nombre del producto	**KUMIS ENTERO CON DULCE**
Descripción física	Alimento lácteo elaborado con leche fresca entera, cuidadosamente seleccionada e higienizada y adicionada con microorgnismos específicos autorizados por las autoridades sanitarias, que le confieren las características de aroma, sabor y textura.
Ingredientes	Leche fresca entera higienizada, azúcar y cultivos lácticos (contiene Streptococus lactis y cremoris)
Proceso de elaboración	Recepción de leches-análisis organolépticos y fisicoquímicos-filtrado de la leche-estandarizado de grasa- precalentamiento de la leche a 50 ºc - adición del azúcar - higienizado a 80ºc por 5 minutos- pre-enfriamiento a 30ºc- adición del cultivo- incubación-enfriado - envasado – almacenamiento en frío - transporte- distribución- venta.
Características sensoriales	Color: Blanco. Olor: Característico a kumis Sabor: A Kumis, medianamente ácido. Apariencia: medianamente viscoso.
Características fisico-químicas	Grasa: 2,6 % Proteína: 3,2 % Carbohidratos tot: 13% Acidéz(%acido lácticoa): Entre 0,73% y 0,75%
Características microbiológicas	Coliformes Totales/g (NMP/g): <10 Coliformes fecales/g (NMP/g): 0 Hongos y levaduras/g: <100
Condiciones de almacenamiento	El producto se debe almacenar en canastillas o contenedores higienizados que lo protejan de impactos y contaminación. Se debe conservar a temperaturas de entre 1 ºc y 4 ºc.
Formas de consumo	Es un alimento que se puede consumir solo como bebida nutritiva y refrescante, o acompañado con galletas, tortas y otros alimentos.
Empaque, presentaciones y rotulado	El kumis Dela se entrega en garrafa de polipropileno grado alimentario con tapa hermética en presentación de 1000 gramos y 2000 gramos Todas las unidades llevan impreso el número de lote y fecha de vencimiento en su etiqueta.
Transporte	El transporte del producto debe realizarse en vehículos adecuados para el transporte de alimentos, en canastillas o contenedores higienizados y sobre estibas higienizadas. La temperatura de transporte debe oscilar entre 1 ºc y 4ºc.
Vida útil	30 días, manteniendo la cadena de frío(entre 1°C y 4°C). Una vez abierto el envase consúmase en el menor tiempo posible.
Registro sanitario	RSAT02I6812
Presncia de alergenos	Contiene láctosa y proteína láctea como componentes naturales de la leche por lo que puede ocasionar problemas adversos en personas que no pueden consumir estos nutrientes.
Datos del fabricante	Nombre de la empresa: Asociación de productores de leche de Chocontá APROLECHO Dirección: Cr 5 No. 10 B – 20 Chocontá Cundinamarca. Email: aprolecho@hotmail.com Teléfono: 3214402200