	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.	**Código PD-FT-DL-12**
	DERIVADOS LIQUIDOS	**Versión 6.0**
	FICHA TECNICA KUMIS ENTERO CON DULCE	**Fecha: Septiembre 2023**

1. **Nombre y Nit del Fabricante:**
   PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S.
   NIT: 860.401.826-8

2. **Nombre del producto**:
   Kumis entero con dulce

3. **Marcas:**
   Recreo

4. **Número de Registro Sanitario:**
   RSA-0026753-2023

5. **Presentación comercial:**
   Bolsa flexible 200 mL y 1000 g
   Vaso 200 g y 200 mL

6. **Descripción del producto:**
   Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometida a un proceso de fermentación controlada por la acción de las bacterias: *Lactococcus lactis* subsp *lactis, Lactococcus lactis* subsp *cremoris,* las cuales se encuentran en cantidades abundantes y viables en el producto final. El producto tiene sabor, olor y color característico y mantiene sus propiedades reológicas propias, es homogéneo y fresco. Se emplean ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente.

7. **Ingredientes:**
   Leche entera higienizada y/o leche recombinada higienizada, azúcar, cultivos lácticos específicos (*Streptococcus cremoris y Streptococcus Lactis*).

8. **Características organolépticas:**

Parámetro	Descripción
Olor	Característico lácteo
Color	Blanco característico
Sabor	Característico lácteo

9. **Características Fisicoquímicas:**

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Res. 02310/86 Cap. II Kumis Entero
Grasa	g/100g	Mínimo 2.5
Sólidos lácteos no grasos	g/100g	Mínimo 7.0
Acidez titulable total (Ácidoláctico)	g/100g	0.60 – 1.20
Fosfatasa Alcalina	Sin unidades	Negativa

Proteína	g/100g	Mínimo 2.6

Parámetros Resolución 2310/1986 Ministerio de la Protección Social - NTC 805 de 2005

10. **Características microbiológicas:**

Requisitos	n	m	M	c
Exámenes de rutina				
Mohos y levaduras ufc/g o mL	5	100	500	2
Coliformes ufc/g o mL	5	10	100	2
Escherichia coli ufc/g o mL	5	<10	-	0

Parámetros - Resolución 1407/2022 Ministerio de Salud y Protección Social

Siendo

n = Número de muestras a examinar.

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = Índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad.

c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M

11. **Características nutricionales:**

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL)
Número de porciones por envase: 1

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción
	93	186
Grasa total	3.2 g	6.3 g
Grasa saturada	**1.3 g**	**2.6 g**
Grasa trans	**110 mg**	**220 mg**
Carbohidratos totales	13 g	26 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	11 g	23 g
Azúcares añadidos	**7.3 g**	**15 g**
Proteína	3.2 g	6.3 g
Sodio	**33 mg**	**67 mg**
Vitamina A	32 µg ER	64 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	198 mg
Zinc	0.32 mg	0.63 mg

Información Nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200 g)
Número de porciones por envase: 5

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	88	176
Grasa total	3.0 g	6.0 g
Grasa saturada	**1.2 g**	**2.5 g**
Grasa trans	**105 mg**	**209 mg**
Carbohidratos totales	12 g	25 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	11 g	21 g
Azúcares añadidos	**6.9 g**	**14 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**32 mg**	**63 mg**
Vitamina A	30 µg ER	60 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	94 mg	188 mg
Zinc	0.30 mg	0.60 mg

12. **Contaminantes:**

Contaminante	Límite máximo, mg / kg
Plomo expresado como Pb	0.02
Aflatoxina	0.0005
Melamina	2.5

Acrilonitrilo	0.02
Monómero de Cloruro de Vinilo	0.01

Parámetros - Resolución 4506 de 2013 o su sustitución o modificación
Ministerio de Salud y Protección Social

13. **Tipo y características del empaque:**
Bolsa: Polietileno de baja densidad formulada especialmente para contener alimentos.
Vaso poliestireno: Resina que combina rigidez y resistencia al agrietamiento por esfuerzos ambientales.
Con impresión especialmente formulada para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA

14. **Vida útil, fecha de vencimiento:**
Cuarenta (42) días contados a partir del día de fabricación y en condiciones de refrigeración (4+/-2°C).

15. **Rotulado**

L 119 D

VEN08AGO

L: Lote
119: Bache de fabricación
D: Cabezal de empaque
VEN: Fecha de vencimiento
08AGO: Dia y mes de Vencimiento

16. **Embalaje:**
Canastilla por 20 unidades para presentación de 1000 g
Canastilla por 120 unidades para presentación de 200 mL (bolsa)
Canastilla por 100 unidades para presentación de 200 g (vaso)

17. **Proceso de elaboración:**
Recepción de leche, Filtración, Estandarización -– Enfriamiento y Almacenamiento previo (4+/- 2 ºC) – Adición de mezcla – **Pasteurización** y homogenización – Inoculación – Fermentación – Rompimiento de coagulo– Enfriamiento - Envasado – Enfriamiento y Almacenamiento (4 +/-2ºC) - Liberación - Distribución y Comercialización.

18. **Condiciones de transporte y almacenamiento:**
- Las operaciones de transporte, almacenamiento y conservación se realizarán en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase

- El transporte debe realizarse en vehículos termo aislados, sometidos a revisión periódica, con documentación legal al día, que no permitan la perdida de cadena de frío del producto, estos vehículos deben permanecer limpios y ser utilizados única y exclusivamente para el transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos o canastillas.
- El almacenamiento del producto debe hacerse bajo refrigeración, es decir a una temperatura no mayor a 4 ºC+/-2 °C. El producto nunca debe colocarse directamente en el suelo, deben usarse cestillos o cajas que estén puestos sobre estibas plásticas.
- El exhibidor del producto debe garantizar las condiciones de refrigeración y no deben colocarse otros alimentos que generen olores fuertes o que estén crudos.

19. **Recomendaciones de uso y conservación:**
    - Consérvese refrigerado a 4 +/- 2 °C.
    - Después de abierta consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
    - Antes de abrir consérvese en un lugar limpio, fresco y seco.
    - Agítese antes de abrir.

Uso previsto

20. **Forma de consumo:**
    - Este producto está listo para consumirse.
    - Debe ser consumido antes de que su fecha de vencimiento caduque.

21. **Consumidores potenciales:**
    Niños mayores de cuatro (4) años y adultos; que no presenten intolerancia a la lactosa y alergia a las proteínas lácteas

22. **Declaración de alergenos**:

- El producto contiene **Caseína (Proteína de la leche**) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición.
- El producto contiene **Lactosa (Azúcar de la leche)** como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición
- Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena (gluten). Por lo anterior puede contener trazas del mismo.

23. **Certificaciones y normas de calidad utilizadas:**
    Las normas de calidad corresponden a especificaciones internas de la compañía las cuales cumplen con las reglamentaciones siguientes:

    - Decreto 616 de 2006 en cuanto a la recolección, recepción, transporte e higienización de la leche.
    - Resolución 2310 de 1986 en cuanto al procesamiento, transporte y comercialización de los derivados lácteos.

- Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, Ministerio de protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
- Resolución 2906 de 2007, Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
- Resolución 4506 de 2013, Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 1382/2013 Ministerio de salud y protección social (Límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinados al consumo humano).
- Resolución 1407 de 2022 Ministerio de salud y protección social (Criterios microbiológicos para alimentos).

Nota: Aplican normas que modifiquen o sustituyan a las mencionadas.

24. **Dirección y teléfono:**

Calle 34 N°29-08 Zipaquirá - Cundinamarca
Teléfono: (601)-8519501
www.productoselrecreo.com



25. **Elaboró:**

Elaboró: Firma: Nombre: Carlos Malaver Cargo: Coordinador de Calidad	**Revisó:** Firma: Nombre: Sandra Patricia Vargas Cargo: Gerente de Calidad