	PRODUCTOS ALIMENTICIOS EL RECREO S.A.S	**Código PD-FT-DL-11**
	DERIVADOS LIQUIDOS	**Versión 4.0**
	FICHA TECNICA YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTA: FRESA, MORA, MELOCOTON.	**Fecha: Enero 2024**

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

2. Nombre genérico y comercial:
YOGURT ENTERO CON DULCE CON FRUTA: FRESA, MORA, MELOCOTON.

3. Marcas:
Recreo

4. Número de registro sanitario:
RSA-0011443-2021

5. Presentación:
Bolsa flexible 200 mL

6. Descripción del producto:
Producto obtenido a partir de la leche entera higienizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación controlada por la acción de cultivos microbiológicos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termóphilus*), los cuales son 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 principales:

FRESA: Leche entera higienizada y/o leche entera recombinada higienizada, azúcar, dulce de fruta (pulpa de fresa, azúcar, agua, estabilizante (goma xantan), ácido cítrico, sabor idéntico al natural y colorantes permitidos), sabor a fresa idéntico al natural, colorante natural Carmín C.I. 75470, cultivos lácticos específicos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus*).

MELOCOTON: Leche entera higienizada y/o leche entera recombinada higienizada, azúcar, dulce de fruta (pulpa de melocotón, azúcar, agua, estabilizante (goma xantan), ácido cítrico, sabor idéntico al natural y colorantes permitidos), sabor a melocotón idéntico al natural, colorante natural Anato C.I. 75120, cultivos lácticos específicos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus*).

MORA: Leche entera higienizada y/o leche entera recombinada higienizada, azúcar, dulce de fruta (pulpa de mora, azúcar, agua, estabilizante (goma xantan), ácido cítrico, sabor idéntico al natural y colorantes permitidos), sabor a mora idéntico al natural, colorante natural Carmín C.I. 75470, cultivos lácticos específicos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus*).

8. Características organolépticas:

Parámetro	Descripción
Olor	lácteo fermentado
Color	Característico al sabor
Sabor	Dulce, acido y característico al sabor

9. Características fisicoquímicas:

CARACTERÍSTICA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN Res. 02310/86
Grasa	g/100g	Mínimo 2.5
Sólidos lácteos no grasos	g/100g	Mínimo 7.0
Acidez titulable total (Ácido láctico)	g/100g	0.70 – 1.50
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 **100**	Por porción **201**
Grasa total	2.9 g	5.9 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**3.7 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	15 g	30 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	15 g	29 g
Azúcares añadidos	**11 g**	**23 g**
Proteína	3.3 g	6.5 g
Sodio	**32 mg**	**63 mg**
Vitamina A	13 µg ER	26 µg ER
Vitamina D	4,4 µg	8,9 µg
Hierro	0,11 mg	0,21 mg
Calcio	116 mg	232 mg
Zinc	0.32 mg	0.63 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. Características del empaque:

Material flexible de Coextrusión de polietileno de baja densidad, grado alimenticio, de color blanco con impresión especialmente formulada para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). El rotulado cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social.

14. Vida Útil:

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 120 unidades para presentación de 200 mL (3 bolsatinas por 40 unidades.

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 – Saborización - 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 limpios 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
- una vez abierto consumase en el menor tiempo posible.
- Manténgase alejado de olores extraños.
- 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.
- Este producto es ideal para el desayuno.

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 alérgenos:

- 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. Por lo anterior puede contener trazas del mismo.

23. Certificaciones y normas de calidad utilizados:

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