ES-PLP-140	**PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.**	
VERSIÓN 11	**ESPECIFICACIONES LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA (BOLSA FLEXIBLE)**	
04-05-22		

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Leche ultra alta temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera / Línea UHT

2. COMPOSICION

Leche entera con un porcentaje de grasa mínimo del 3,0%, Tripolifosfato de sodio (Estabilizante).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempo de entre 2 a 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, por lo que este producto puede ser comercializado a temperatura ambiente.

4. ORIGEN

El origen la leche cruda que se procesa en la planta es de la región lechera 1, comprendida por los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca (Resolución 017 de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural). El Tripolifosfato de sodio es proveniente de Israel o China y el material de empaque de Colombia.

5. INFORMACION ALERGENICA

Leche (Lactosa como componente natural)

6. OGM

No contiene

COPIA NO CONTROLADA

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
COORDINADOR DE ASUNTOS REGULATORIOS	JEFE DE PLANTA	DIRECTOR DE GESTIÓN INTEGRAL

7. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Blanco característico de la leche
- Olor: Lácteo característico del producto.
- Sabor: lácteo, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia poco denso.
- Apariencia: liquido fluido homogéneo

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100ml	Por porción
	60	**119**
Grasa total	3.1 g	6.2 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**3.8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.8 g	9.7 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.6 g	9.3 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.1 g	6.2 g
Sodio	**36 mg**	**73 mg**
Vitamina A	36 µg ER	71 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	125 mg	250 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

Referencia	Porción por envase
200ml	1
400ml	2
900ml	4.5
1000ml	5
1100ml	5.5

Fuente: Informe de análisis bromatológico No. F-20-23323-1-

COPIA CONTROLADA

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

Prueba de esterilidad comercial (NTC 4433): Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano en aerobiosis, anaerobiosis a temperaturas de 55° C y 35° C. Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006.

ANALISIS	ESPECIFICACION
Materia grasa % m/m	3,0
Extracto seco total % m/m mínimo	11,20
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8,20
Prueba de fosfatasa	Negativa
Prueba de peroxidasa	Negativa
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295 – 1,0330
Acidez como ácido láctico % mlm	0,13 – 0,17
Índice crioscópico (ºC)	(-)0,540 – (-)0,510
Índice crioscópico (ºH)	(-)0,560 – (-)0,530

Parámetros establecidos según decreto 616 del 28/02/2006

ANALISIS	PARÁMETRO
pH	6.5-6.85

***Parámetros internos**

10. CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS

Contaminante	Limite Máximo mg/Kg
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxina M1	0,0005
Melanina	2,5

El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano), Resolución 2906/2007 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes y resolución 1382 de 2013 en cuanto a residuos de medicamentos veterinarios.

COPIA NO CONTROLADA

11. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese a temperatura ambiente. Después de abierto conservar en refrigeración en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible, Agítese antes de consumir.

Producto para el público en general. Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se consideran como grupo de consumidores vulnerables.

12. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lámina coextruida de alta barrera apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos con sistema de cinta codificadora según Resolución 5109 de 2005 y requisitos de etiquetado nutricional y frontal de acuerdo a la resolución 810 del 2021 del ministerio de salud y protección social.

13. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

El producto viene empacado en presentaciones de 200 mL, 400 mL, 500 mL, 900 mL, 1000 mL y 1100 mL; embalado en canastillas plásticas o en caja corrugada según número de unidades individuales o paquetes agrupados.

14. VIDA ÚTIL

90 días

15. CONDICIONES ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Almacenar a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.

Transportarse a través de vehículos no refrigerados cumpliendo lo dispuesto en la resolución 2674/ de 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

16. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 683 de 2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y

COPIA NO CONTROLADA

equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).

- Resolución 4143 de 2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506 de 2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 de 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud publica).
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios para proceso, manipulación, almacenamiento, y transporte de alimentos y materias primas usadas en la fabricación de alimentos).
- Resolución 2906/2007 Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo
- Resolución 1382 de 2013 (Por lo cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal destinados al consumo humano y piensos o forrajes).
- Resolución 16379 de 2003 (Control metrológico del contenido de producto en pre empacados).

17. REGISTRO SANITARIO

RSA-0019407-2022

18. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co

COPIA NO CONTROLADA