1. DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO

UAT/UHT Larga Vida Entera

2. DENOMINACIÓN DE FANTASÍA O COMERCIAL

Leche Ultra Alta Temperatura (UAT/UHT) Larga Vida Entera

3. MARCAS RESPALDADAS POR ESTA FICHA TÉCNICA

Colácteos

4. NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO

RSA-0020463-2022

5. PRESENTACIÓN COMERCIAL

Se empacan bolsas de polietileno de 200, 450, 400, 900 y 1100mL

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO

Producto de color blanco, sabor característico a leche, aroma lácteo característico a leche y consistencia líquida fluida

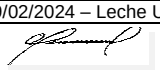
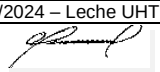
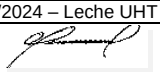
7. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Leche de vaca entera, estabilizante (tripolifosfato de sodio)

8. REQUSITOS GENERALES

8.1 Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados.

8.2 Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas, ausencia de sustancias tóxicas, no se acepta leche recombinada o reconstituida, libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.

DILIGENCIADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad
Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos
Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	02/03/2024 – Leche UHT Entera
Firma:		Firma:		Firma:	

9. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

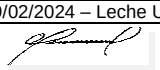
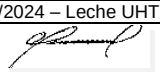
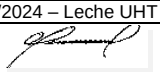
Decreto No. 616 de 28 de febrero de 2006 del Ministerio de la Protección Social, Resolución No.017 de 20 de enero de 2012 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, Resolución No. 683 de 2012 Reglamento general para materiales en contacto directo con alimentos, Resolución No. 4142 de 07 diciembre de 2012 reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional, Resolución No. 4143 de diciembre de 2012 material plástico en contacto con alimentos, Resolución No.5109 de 29 de diciembre de 2005 del Ministerio de la Protección Social, Resolución No. 16379 del 18 de Junio de 2003 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - Superintendencia de Industria y Comercio, Resolución No. 32209 de 26 de junio de 2020 del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo - Superintendencia de Industria y Comercio, Resolución 2270 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social.

10. TRATAMIENTO TERMICO AL QUE SE SOMETE EL PRODUCTO

Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche de vaca cruda o termizada, 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.

11. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS FISICO- QUÍMICOS

CARACTERISTICAS	ESPECIFICACIONES		METODO
Materia Grasa % m/v mínimo	3.0		Gerber, Ekomilk
Extracto seco total % (m/m) mínimo	11.20		Fórmula: Extracto seco desengrasado + grasa
Extracto seco desengrasado %(m/m) mínimo	8.20		Formula Richmond
Peroxidasa	Negativa		Colorimetría
Fosfatasa	Negativa		Colorimetría
Densidad 15/15ºC g/ml	**Mínimo**	**Máximo**	Termo lactodensímetro o Ekomilk
	1.0295	1.0330	
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0.13	0.17	Titulación
pH (mínimo 6.50 - máximo 6,85)	6.50	6.85	pH metro
Índice Crioscopio	**Mínimo**	**Máximo**	Crioscopio
ºH	-0.560	-0.530	
ºC	-0.540	-0.510	

DILIGENCIADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad
Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos
Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	02/03/2024 – Leche UHT Entera
Firma:		Firma:		Firma:	

12. CARACTERÍSTICAS Y MÉTODO DE ENSAYO PARA REALIZAR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

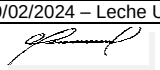
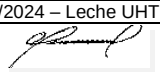
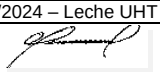
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIONES	MÉTODO	FRECUENCIA
Recuento de microorganismos mesófilos	< 10.000 UFC/ml	Recuento en Placa (Agar Plate Count)	Una muestra por bache
Recuento de coliformes totales	<1 UFC/ml	Recuento en Placa (Cristal Violeta)	Una muestra por bache
Recuento de coliformes fecales	<1 UFC/ml	Recuento en placa (Agar Chromocult)	Una muestra por bache
Recuento de esporas anaerobias	<1 UFC/ml	Recuento en Placa (Agar Plate Count)	Una muestra por bache
Recuento de esporas aerobias	<1 UFC/ml	Recuento en Placa (Agar Plate Count)	Una muestra por bache
Pruebas de esterilidad comercial	Después de incubar durante 10 días a 35ºC y 55ºC no debe presentar crecimiento bacteriano		
Salmonella/25 g	Ausente	Método Precis Salmonella	Una vez a la semana/bache
Listeria monocytogenes/25g	Ausencia	Método Precis Listeria	Una vez a la semana/bache
Estafilococos coagulasa positivo/g	Menor de 100 UFC/g	Petrifilm	Una vez a la semana/bache

13. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

NUTRIENTE		APORTE MINIMO
Calorías	kilocalorías	55
Proteínas	gramos	3.0
Grasas	gramos	3.0
Carbohidratos	gramos	3.4
Calcio	miligramos	120

14. CONTAMIANTES

Contaminante	Limite Máximo mg/Kg
Plomo expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

DILIGENCIADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad
Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos
Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	02/03/2024 – Leche UHT Entera
Firma:		Firma:		Firma:	

15. VIDA UTIL DEL PRODUCTO

Vida Útil (Producto Cerrado)	90 días a partir de la fecha de empaque
Vida Útil (Producto una vez Abierto)	Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

16. ROTULADO

UBICACION	Se encuentra ubicado en parte visible: en lateral posterior del empaque – área blanca.
VENCIMIENTO	VENCE: seguida de (7) caracteres alfanuméricos:
	Alfanumérico: XX (día), tres primeras letras (mes) y XX (dos últimos dígitos del año)
LOTE	LOTE seguida de (10) caracteres alfanuméricos que significa:
	Numéricos: XX(Orden de producción) XX(día del mes) XX(mes) **Alfa** : XX (Operario) XX (Válvula llenado)

17. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacenamiento y conservación de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

La leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera debe almacenarse en lugares secos, frescos, limpio, libres de olores extraños y plagas cumpliendo con las BPM a temperatura ambiente.

18. INSTRUCCIONES DE USO

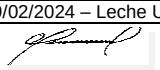
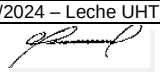
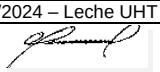
Ideal para cualquier hora del día.
Después de abierta refrigerar entre 2-6°C y consumir en el menor tiempo posible

19. ESPECIFICACIONES DEL EMPAQUE

De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado cumple con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012

19 A. EMPAQUE PRIMARIO

Bolsa laminada de polietileno por coextrusión en siete capas con transmisión a la luz < 0.2% a 400mm y permeabilidad al oxigeno de 3± 2 $cm^3/m^2/m/atm$, que brinda una adecuada protección al producto durante el almacenamiento, transporte y expendio con cierre hermético que impide la contaminación y adulteración.

DILIGENCIADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna	Nombre	María Isabel Delgado Luna
Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad	Cargo	Directora de Calidad
Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos	Empresa	Colácteos
Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	29/02/2024 – Leche UHT Entera	Fecha:	02/03/2024 – Leche UHT Entera
Firma:		Firma:		Firma:	

19 B. EMPAQUE SECUNDARIO / TERCIARIO (EMBALAJE)

Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

20. CONDICIONES DE TRANSPORTE

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo cumplen con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

21.DATOS DEL FABRICANTE/PROVEEDOR

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE/PROVEEDOR	
Razón social de la empresa	Cooperativa de Productos Lácteos de Nariño Ltda.
NIT o número de identificación comercial de la empresa	891201294 - 4
Dirección de la planta(s) de fabricación	Km 1.5 vía Cumbal - Guachucal (Nariño)
Información de contacto comercial	Nombre: Diana Milena Pabón Cortés – Susana Meneses
	Teléfono: 3128343231 - 3168240260
	E-mail: dir.nal.ventas2@colacteos.com - dir.nal.ventas1@colacteos.com -
Información de contacto de calidad	Nombre: María Isabel Delgado Luna
	Teléfono: 3148940430
	E-mail: dir.calidad@colacteos.com
Página Web / Servicio al cliente	www.colacteos.com
	servicioalcliente@colacteos.com
	01-8000953242 - 312 594140