Alival Alimentos del Valle S.A.	FICHA TÉCNICA LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	Versión 25 Página 1 de 4

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	
Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera.	

2. FABRICANTE:	Alimentos del Valle S.A.	**3. PAÍS:**	Colombia
4. IMPORTADOR Y VENDEDOR	N/A	**5. TITULAR DEL REGISTRO**	Alimentos del Valle S.A. Alival S.A.
6. MARCAS COMERCIALES	Alival, San Fernando, Sanfernando, Sanfernando Súper Mega Litro, Sanfernando Híper Mega Litro, Superlitro San Fernando, San Fernando Superlitro, Sanfernando Extra Mega Litro, El Sabor De Tu Región, La Perla, Olímpica, Productos O-Olímpica, Comfandi, Súper Inter, De Merca, Colácteos, Ricaleche, Alameda, Mercar, Mercacentro, Mercal, Latti, De La Cuesta, Vivela Leche, Doña Lupe, Alvesa, Pdvla, Iberia, Del Trópico, Marca C, Marca C Maxilitro.		
7. INGREDIENTES	Leche entera higienizada, Estabilizante (Polifosfato de sodio).		
8. PROCEDENCIA MATERIA PRIMA E INSUMOS	Leche cruda proveniente de hatos evaluados y controlados en los departamentos de Nariño, Valle, Cauca, Cundinamarca, Boyacá y Risaralda.		

COPIA NO CONTROLADA

9. PRESENTACIÓN COMERCIAL

PRODUCTO	PESO/VOLUMEN X UNIDAD		ENVASE	EMBALAJE
	g	ml		
Leche Ultra Alta Temperatura UAT(UHT) larga vida entera	N/A	200, 400, 900, 1.100	Bolsa de polietileno coextruido de alta barrera a la luz y al oxígeno	• Referencia 200 ml (Display x 12 und, Caja plástica x 72 unidades, corrugado x 60 unidades) • Referencia 400 ml (36 unidades en canasta plástica y 30 und en corrugado) • Referencia 900 ml (canasta plásticas 16 Und, Corrugado x 12 unidades, display x 6 Unidades) • Referencia 900 ml (Corrugado x 30 unidades, display x 6 unidades) • Referencia 1.100 ml (display x 6 und, corrugado x 12 Und y caja plástica x 14 und) Según requerimiento del cliente.
	N/A	900	Caja de cartón laminado Tetra Pack	•Referencia 900 ml (caja x 12 unidades)

10. MATERIAL DE EMPAQUE	1. Bolsa: Lámina de polietileno por coextrusión de 7 capas con transmisión a la luz < 0.5% a 400 nm y permeabilidad al oxígeno de 3 ± 2 $cm^3/m^2/d/atm$, que brinda una adecuada protección al producto durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impide la contaminación y adulteración. Este material se encuentra limpio y exento de desperfectos.
	2. Tetra Pak: Cartón laminado de 7 capas con transmisión a la luz 0% en un rango entre 400nm - 700nm y permeabilidad al oxígeno de 0.4 $cm^3/m^2/d/atm$, que brinda una adecuada protección al producto durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Este material se encuentra limpio y exento de desperfectos.

11. VIDA ÚTIL

PRODUCTO	Vida Útil
Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida entera (envasada en bolsa)	70 días
Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida entera (envasada en Tetra Pack)	120 días

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

12. PROCESO	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.
13. CONSERVACIÓN	La leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) larga vida entera debe almacenarse en lugares secos, frescos, limpios, libres de olores extraños y plagas, cumpliendo con las BPM. Se distribuye en vehículos con buenas condiciones sanitarias. No requiere refrigeración.
14. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	1. El almacenamiento del producto se debe realizar en un lugar destinado para tal fin. 2. El producto durante su almacenamiento y transporte esta separado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas, sobre estibas y con una separación de la pared. Las condiciones de almacenamiento deben minimizar el deterioro del producto y evitar aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. 3. El transporte se debe realizar en condiciones tales que excluyan la contaminación y/o proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del alimento o los daños del envase.
15. INSTRUCCIONES DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto para consumo directo. No requiere refrigeración. Después de abierto consérvese refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible. Apto para ser consumido por cualquier persona.

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD

16. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Especificación	Método de medición
Color	Blanco a crema claro	sensorial
Olor	Característico	sensorial
Textura	Fluida - Líquida	sensorial
Sabor	Característico	sensorial

17. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Parámetro		Método
	Mínimo	Máximo	
Acidez (%Acido láctico)	0.130	0.145	Instructivo Determinación Cuantitativa de Acidez Expresada como Ácido Láctico.
pH	6.5	6.8	Instructivo Determinación del pH.
% Grasa	3.05	3.10	Instructivo Determinación del Porcentaje de Grasa Por El Método de Gerber.
Densidad 15/ 15°C g/ml	1.0300	1.0330	Instructivo Determinación de la Densidad.
Índice crioscópico (°H)	-0.530	-0.560	Instructivo Determinación del Índice de Crioscopia.
Sólidos totales % m/m	11.20	N/A	Instructivo Determinación de Sólidos No Grasos y Sólidos Totales por la Fórmula Richmond.
Sólidos No grasos, % m/m	8.20	N/A	Instructivo Determinación de Sólidos No Grasos y Sólidos Totales por la Fórmula Richmond.
% Proteína	2.90	N/A	Instructivo Determinación de la Estabilidad de las Proteínas en Leche.
Peroxidasa	Negativa	Negativa	Instructivo Determinación de la Peroxidasa.
Fosfatasa	Negativa	Negativa	Instructivo Determinación de la Fosfatasa.

18. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	Especificaciones
Prueba de Esterilidad Comercial	Después de Incubar durante 10 días a 35°C y 55°C, no debe presentar crecimiento Bacteriano.
Valor ATP Microbiano.	Negativo, después de incubar 48 horas a 35 ±2 °C

19. REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGRO BIOLÓGICO

Descripción	Método	Especificaciones	Frecuencia de Monitoreo
Prueba de Esterilidad Comercial	Instructivo Prueba Esterilidad Comercial	Satisfactorio	Muestreo aleatorio y dirigido por cada lote
Valor ATP Microbiano.	Instructivo Luminometría Producto UHT	Satisfactorio	Muestreo aleatorio y dirigido por cada lote

COPIA NO CONTROLADA

INSPECCIÓN Y PRUEBAS DE CALIDAD

20. REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGRO FÍSICO

Descripción	Método	Especificaciones	Frecuencia de Monitoreo
Presencia de material extraño	Presencia de filtro desde la unidad de recibo, pasteurizadores, esterilizadores	Visual	Por cada lote realizado

21. REQUISITOS DE INOCUIDAD. PELIGRO QUÍMICO

Descripción	Método	Especificaciones	Frecuencia de Monitoreo
Ausencia de adulterantes y conservantes	NTC 6103 de 2015	Negativo	Cada vez que se recibe leche
Antibióticos	Milksafe (P. Rápida) Cowside (P. Lenta)	Según lo establecido en el Decreto 616 de 2006	Cada vez que se recibe leche
Metales Pesados como Pb(ppm)	Absorción atómica	Máximo 0,020 mg/Kg	Anual
Melamina	UPLC - MS/MS	Máximo 2,5 mg/Kg	Anual
Aflatoxina M1	HPLC - SM	Máximo 0,05 µg/Kg	Anual
Pesticidas	HPLC - SM/ GC - SM	Según lo establecido en la Resolución 2906 de 2007	Anual
Alérgenos	Contiene Leche. Manufacturado en una planta que también procesa productos con Avena (gluten), Almendra y Soya.		

GENERALIDADES

22. REGISTROS SANITARIO	**RSA-005599-2018**
23. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Comienza con la letra L (Lote) los siguientes seis dígitos hacen referencia al día, mes y año de fabricación, seguidos de un guion (-) y tres dígitos finales, que hacen referencia al número de boca y número de esterilizador, acompañado de consecutivo y hora de envasado.
24. ROTULADO	Se da cumplimiento a la Resolución 5109 del 2005, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.

COPIA NO CONTROLADA

25. GESTIÓN AMBIENTAL

Identificación de Riesgos: Ninguno en especial

Medidas Contra Derrames:
-Precauciones Personales: Ninguna en especial
-Precauciones Medioambientales: Contamina el agua generando altas demandas de oxígeno

Información Toxicológica: No presenta riesgos orales, dermatológicos, de irritación; tampoco presenta efectos tóxicos crónicos.

Información Ecológica: Fácilmente biodegradable

Información Regulatoria: No se considera un desecho peligroso.

26. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Las cajas o canastillas deben ser cargados de tal forma que las personas que los levantan no tengan consecuencias adversas para la salud.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

27. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional			**Información Nutricional**			**Información Nutricional**		
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL) Números de porciones por envase: Aprox.6			Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL) Números de porciones por envase: 4.5			Tamaño de porción: 1 Vaso (200 mL) Números de porciones por envase: 4.5		
Calorías (kcal)	Por 100 ml **58**	Por porción **116**	**Calorías (kcal)**	Por 100 ml **61**	Por porción **122**	**Calorías (kcal)**	Por 100 ml **60**	Por porción **120**
Grasa Total	3.0 g	6.0 g	Grasa Total	3.0 g	6.0 g	Grasa total	3.0 g	6.0 g
Grasa saturada	**1.7 g**	**3.3 g**	**Grasa saturada**	**1.6 g**	**3.2 g**	**Grasa saturada**	**1.7 g**	**3.3 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**	**Grasa trans**	**0 mg**	**0 mg**	**Grasa trans**	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	5.4 g	11 g	Carbohidratos totales	5.4 g	11 g	Carbohidratos totales	5.4 g	11 g
Fibra dietaria	0 g	0 g	Fibra dietaria	0 g	0 g	Fibra dietaria	0 g	0 g
Azucares totales	4.2 g	8.4 g	Azucares totales	4.2 g	8.4 g	Azucares totales	4.2 g	8.4 g
Azucares añadidos	**0 g**	**0 g**	**Azucares añadidos**	**0.0 g**	**0.0 g**	**Azucares añadidos**	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g	Proteína	3.0 g	6.0 g	Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**75 mg**	**150 mg**	**Sodio**	**75 mg**	**150 mg**	**Sodio**	**75 mg**	**150 mg**
Vitamina A	45 µg ER	90 µg ER	Vitamina A	45 µg ER	90 µg ER	Vitamina A	45 µg ER	90 µg ER
Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg	Vitamina D	0.00 µg	0.00 µg	Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0.65 mg	1.30 mg	Hierro	0.65 mg	1.3 mg	Hierro	0.65 mg	1.3 mg
Calcio	125 mg	250 mg	Calcio	125 mg	250 mg	Calcio	125 mg	250 mg
Zinc	0.37 mg	0.73 mg	Zinc	0.37 mg	0.73 mg	Zinc	0.37 mg	0.73 mg

28. LISTADO DE DOCUMENTOS Y/O REGISTROS REFERENCIADOS	1. Resolución 5109 de 2005. Reglamento técnico de los requisitos de rotulados o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para el consumo de humano. 2. Resolución 810 de 2021. Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. 3. Resolución 2906 del 2007. Límites máximos de residuos de plaguicidas. 4. Resolución 3709 del 2015 niveles máximos de contaminantes en los alimentos para el consumo humano. 5. Decreto 616 del 2006 6. NTC 6103 de 2015. Métodos fisicoquímicos para control de calidad de leche y productos lácteos. 7. Resolución 2492 de 2022. Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

29. ANEXO

N/A

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
Mayra Alejandra Mulato	Andrés Mauricio Ortiz	Inés Alexandra Amaya
Auxiliar de Asuntos Regulatorios	**Coordinador de Investigación y Desarrollo**	**Jefe de Gestión Integral**
Fecha: 18/09/2023	Fecha: 18/09/2023	Fecha: 18/09/2023

COPIA NO CONTROLADA

HISTORIAL DE CAMBIOS

FECHA	VERSIÓN	SECCIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
24/08/2020	19	27	Cambios en la Información Nutricional: Calorías de 110 a 120; Sodio de 110mg -5% a 150 mg-6%; Calcio de 20% a 25%; Fosforo de 15% a 25%
08/07/2022	20	6	Se modifica la información de las marcas comerciales.
		17	Cambios en las Características Fisicoquímicas.
		27	Cambios en la información de la tabla nutricional.
		28	Se Incluye la resolución 810 de 2021. Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y la NTC 6103 de 2015. Métodos fisicoquímicos para control de calidad de leche y productos lácteos.
10/03/2023	21	N/A	Se retira del titulo la palabra Leche Ultrapasteurizada Entera.
		6	Cambios en las marcas comerciales.
		17	Cambios en las Características Fisicoquímicas.
		23	Cambio en la identificación del lote.
13/06/2023	22	6	Cambios en las marcas comerciales.
		21	Requisitos de Inocuidad - Peligro Químico. Se incluyen Alérgenos
		27	Cambios en la Información Nutricional
		28	Se Incluye la Resolución 2492 de 2022. Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal.
08/08/2023	23	11	Cambio en los días de vida útil del producto. Se modifica la Vida Útil de la Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida entera (envasada en bolsa) de 90 días a 70 días y la Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga vida entera (envasada en Tetra Pack) pasa de 180 días a 120 días.
		28	Se modifica la lista de documentos referenciados.
18/09/2023	24	17	Cambios en las características fisicoquímicas