

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
		Fecha: 06/02/2025
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 4
		Página: 1 de 4

1. IDENTIFICACIÓN

NOMBRE DEL PRODUCTO: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINA A Y D	REGISTRO SANITARIO INVIMA: RSA-0016684-2021
---	---

2. MARCA COMERCIAL

FORTILECHE

3. DESCRIPCIÓN FÍSICA

La leche en polvo se obtiene mediante la deshidratación de la leche entera higienizada. Este proceso se lleva a cabo en torres especiales de atomización con aire caliente, en donde el agua que contiene la leche es evaporada, obteniendo un polvo ultra fino con granulometría de **mallá 120** micras, de color blanco crema, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como edulcorantes, preservativos, sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

- La planta pulverizadora cuenta con **concepto sanitario Favorable** para procesar leche en polvo entera fortificada con Hierro y Vitaminas A Y D

4. COMPOSICIÓN (materias primas y aditivos)

Leche higienizada en polvo entera, Hierro Aminoquelado (Sulfato ferroso), Vitamina A en polvo (Retinol), Vitamina D en polvo (Colecalciferol)

Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes

5. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Característico a leche

Olor: Característico a leche

Color: Blanco crema

Textura: Polvo homogéneo suave

Sin contaminación percibida visualmente

Sin objetos extraños

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

La leche reconstituida aporta mínimo 1.5 mg/100 ml de Fe+2 ver tabla nutricional numeral 16

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa, en % m/m	26	33
Humedad en %m/m	-	4.0
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,9	1,30
Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0
Cenizas, en % m/m	-	6,0
Proteína, en %m/m	24,5	-
Lactosa en % m/m	34	44
Na, en % m/m	-	0,42
K, en % m/m	-	1,3
Fe en % m/m	12	-

7. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS (MICROBIOLÓGICAS)

Requisitos				
	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g	3	1000	10000	1
NMP Recuento de Coliformes Totales	3	<3	11	1
NMP Recuento de coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
		Fecha: 06/02/2025
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 4
		Página: 2 de 4

Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	3	100	1000	1
Detección de salmonella/25g	3	Negativo	-	0

n = Número de muestras que se van analizar.

m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable

C = El número de muestras permitidas con resultado entre m y M

Basados en requisito parámetros microbiológicos Decreto 616/06

8. CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE MÁXIMO
Plomo expresado como Pb	0,02
Aflatoxinas M1	0,0005
Melamina	2,5

9. REQUISITOS LEGALES

El producto cumple la siguiente normatividad:

Resolución 2674 de 2013 (BPM)

Decreto 616 de 2006

NTC 1036:2015

Resolución 5109 de 2005 (rotulado)

Resolución 683 de 2012

Decreto 60 de 2002

Resolución 2492 de 2022

Resolución 810 de 2021 (rotulado nutricional)

NTC 5830:2019

Resolución 4605 de 2013

Resolución 4142 de 2012

Resolución 4143 de 2012

10. FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES

Se emplea como ingrediente en diferentes preparaciones industriales y gastronómicas. Para obtener un litro de leche se disuelven 125 g y se completa con agua potable.

Los consumidores potenciales son la población en general, adultos y niños a partir de un año.

11. VIDA UTIL PREVISTA

Doce (12) meses almacenados en óptimas condiciones.

12. ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACION Y USO

En la etiqueta del rotulado del producto se debe ver visible el Lote y la fecha de vencimiento, nombre del producto, contenido neto, ingredientes, declaración de alérgenos, condiciones de conservación, fabricante y registro sanitario INVIMA. Para la presentación de bolsa laminada se recomienda abrir con tijera, evitar el uso de los dientes o de algún utensilio corto punzante con oxido o algún tipo de contaminante. Una vez se abra la bolsa es necesario evitar que se introduzcan cucharas o utensilios mojados, ya que esta condición puede precipitar la presencia de hongos y levaduras. El ambiente del almacenamiento del producto debe ser fresco y seco. En el caso de los bultos se debe retirar el cocido con cuidado y evitar que estos hilos caigan al interior del bulto.

El uso previsto es para reconstituirla como leche líquida en diversas preparaciones gastronómicas o como precursor en alimento industriales.

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
		Fecha: 06/02/2025
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 4
		Página: 3 de 4

13. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Después de reconstituida consérvese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
El lugar destinado para almacenamiento debe cumplir con todas las normas de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM, Resolución 2674 de 2013), con el fin de evitar contaminación cruzada.
El almacenamiento debe hacerse retirado de sustancias que lo puedan contaminar.

14. EMPAQUE

Tipo Bolsa

Material: Flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso

Presentación: Bolsa por: 200 a 1000 g

Tipo Bulto

Material: Bolsa interna de polietileno de alta densidad transparente y embalado en bolsa de papel kraft

Presentación: Bulto de 25 Kg

15. EMBALAJE

Material: Caja Cartón corrugado, C790K

Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm

Unidad de embalaje:

12 unidades para bolsa de 800g

12 unidades para bolsa de 900g

30 unidades para bolsa de 380g

30 unidades para bolsa de 400g

24 unidades para bolsa de 500g

Para el embalaje de la presentación del bulto (25kg) no aplica, el producto no necesita un segundo embalaje.

16. TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 vaso (200 mL)		
Numero de porciones por empaque: 1		
Calorías (Kcal)	Por 100 ml	Por porción reconstituida
	53	106
Grasa total	2.9 g	5.8 g
Grasa saturada	2.0 g	4.0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	4.3 g	8.6 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.3 g	8.6 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
Proteína	2.5 g	5.0 g
Sodio	33 mg	66 mg
Vitamina A	338 µg ER	676 µg ER
Vitamina D	1.7 µg	3.4 µg
Hierro	9.2 mg	18 mg
Calcio	84 mg	168 mg
Zinc	0.39 mg	0.78 mg

17. REQUISITOS DE ETIQUETADO

	GESTIÓN DE INOCUIDAD	Código: OD-GI-01
		Fecha: 06/02/2025
	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión: 4
		Página: 4 de 4

En cumplimiento con la resolución 5109 de 2005 y la resolución 810 del 2021 el rotulo del empaque primario cuenta con la siguiente información: No. De Lote, Fecha de vencimiento, Identificación del producto, Variedad, Nombre de la empresa, tabla nutricional, Peso Neto, Registro Sanitario, Ingredientes, Condiciones de almacenamiento, Dirección y Teléfonos de la empresa. Las tintas son especiales para alimentos y no generan migración al alimento al igual que el material del empaque.

18. MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN

Vehículo cerrado con concepto sanitario para el transporte de alimentos.

19. TRANSPORTE

El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

20. ALERGENOS o ingredientes hipersensibles

La lactosa es un alérgeno por naturaleza entonces debe ser manejado con precaución por personas con intolerancia a la lactosa o a la caseína.

21. DECLARACIÓN DE RADIACIONES IONIZANTES

Declaramos y certificamos que al producto NO se le a aplicado ningún tipo de radiación ionizante en su procesamiento.

22. DECLARACIÓN DE OGM (Organismo Genéticamente Modificado)

Declaramos y certificamos que al producto NO ha sido elaborado con materia prima de organismos genéticamente modificados.

23. RESPONSABLE

Jessica Alejandra Peña Flórez
Microbióloga
TROPICAL FRESS S.A
Ficha validada por equipo de Inocuidad – Acta 001



24. DATOS FABRICANTE

Parque Industrial de Bucaramanga II Etapa– Carrera 2 # 3 - 285 LOTE 22 C – 2F
Móvil. 3187346738 - Correo contacto: administracion@tropicalfress.com

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20218579	Nombre producto	LECHE ENTERA EN POLVO VARIEDADES: LECHE EN POLVO ENTERA; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS A Y D; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO; LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINAS A Y D.				
Registro Sanitario	RSA-0016684-2021	Vencimiento	2026/12/15	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	CE,8040042628						
Marcas	MI CAMPÍÑITA, FORTILECHE, DOÑA VACA, NOVALECHE, MAMAMU, PURITA, PAULITA, SOY LECHE, CARRUSEL , MILLANURA, CATALINA, NOVAMILK, LEMILK						

Datos de Interés

Tratamiento	PASTEURIZACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
80 GRAMOS A 25000 GRAMOS en intervalos de 1 gramo

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	TROPICAL FRESS S.A	CARRERA 2 # 3-285 LOTE 22C2F PARQUE INDUSTRIAL DE BUCARAMANGA II ETAPA	COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	

[Imprimir](#) [<< Atras](#)