

 CICLO PHVA: PLANIFICAR	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PT-FT-001		
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	VERSIÓN	FECHA	PÁGINA
		06	14/05/2024	1 de 5

1. IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE			
NOMBRE:	PASTEURIZADORA SANTODOMINGO S. A.		
NIT:	830018198-1		
TELEFONO:	PBX: 6722676		
DIRECCIÓN:	Bogotá D.C. Calle 195 # 19A-15 Simijaca (Cundinamarca): Planta Carrera 8 # 10 - 66		
EMAIL:	servicioalcliente@santodomingo.net.co		
2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO			
NOMBRE:	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA		
REGISTRO SANITARIO:	RSA-0030521-2024		
MARCA:	SANTODOMINGO, NANY, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA		
DEFINICIÓN DEL PRODUCTO:	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.		
PROCESO PRODUCTIVO:	Inicia con la recepción de la leche cruda la cual es enfriada, clarificada, estandarizada y termizada luego se procesa en flujo continuo por el equipo de ultra pasteurización a una temperatura de entre 138°C a 142°C por 2 a 3 segundos, y termina con el enfriado de la leche tratada a temperatura ambiente para posteriormente ser envasada en condiciones asépticas en polietileno coextruido multicapa con barreras a la luz y al oxígeno cerrados herméticamente.		
3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO			
INGREDIENTES Y ADITIVOS:	INGREDIENTE	CATEGORÍA FUNCIONAL	DMU (Dosis Máxima de Uso)
	Leche entera	Materia prima esencial	BPM
	Polifosfato de Sodio	Estabilizante	1g/l, expresa como P2O5.
4. REQUISITOS LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA			
FISICOQUÍMICOS:	PARÁMETRO	LÍMITE DECRETO 616 DE 2006	
	Grasa %m/m mínimo	3,0	
	Extracto seco total % m/m mínimo	11,2	
	Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8,2	
	Peroxidasa	Negativa	
	Fosfatasa	Negativa	
	Densidad 15 /15°C g/ml	1,0295 - 1,033	

 CICLO PHVA: PLANIFICAR	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PT-FT-001		
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	VERSIÓN	FECHA	PÁGINA
		06	14/05/2024	2 de 5

	Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0,13 - 0,17	
	Índice Crioscópico	Máximo	Mínimo
		-0.540°C	-0.510°C
		-0.530°H	-0.560°H
	Estabilidad proteica (en presencia de alcohol al 83% v/v)	Negativo (Ausencia de precipitado)	
	Sensorial	Característico de leche fresca	
	Color	Blanco crema	
	Sabor	Característico de leche fresca	
	Textura	Líquida	
Apariencia	Homogénea		
FISICOQUÍMICOS ADICIONALES	PARÁMETRO	LÍMITE RESOLUCIÓN 2270 DE 2023	
	Caseinomacropéptido	Máx. 30 µg/ml o mg/l	
MICROBIOLÓGICOS:	Prueba de esterilidad comercial para Leche UAT (UHT), según Decreto 616: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.		
ESPECIALES:	Libre de Antibióticos (Residuos de medicamentos veterinarios)		
	Metales pesados (Plomo) ppm	≤ 0.02	
	Aflatoxinas M1 ppb	≤ 0.5	
	Pesticidas (Organoclorados, organofosforados, Carbamatos y Piretroides	De acuerdo a la resolución 2906/2007,	
ALERGENOS:	Contiene proteína y lactosa como componentes naturales de la leche. Este producto se fabrica en una planta donde se procesa bebida de avena (Gluten).		
5. CARACTERÍSTICAS GENERALES			
PRESENTACIONES COMERCIALES:	Bolsa: De 100 ml a 1100 ml Multiempaque: Caja corrugado 800ml x 24 unidades, 800 ml x 6 unidades, 900ml x 24 unidades, 900ml x 6 unidades, Caja corrugado 1100 ml x 18 unidades, 1100ml x 6 unidades		
FORMAS DE CONSUMO:	Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de bebidas y recetas		
USO PREVISTO:	Almacenar en un lugar limpio fresco y seco. No mezclar con alimentos de alta acidez. No necesita hervirse. No requiere refrigeración antes de abrir. Después de abierta conservar refrigerado (2°C a 6°C) y consumir en el menor tiempo posible.		
TIPO Y MATERIAL DE ENVASE:	Empaque polietileno coextruido siete (7) capas, Grado alimenticio con barrera a oxígeno y luz UV.		
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:	Conservación a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco.		
VIDA ÚTIL ESTIMADA:	90 días a partir de la fecha de fabricación.		
PORCIÓN RECOMENDADA:	Vaso por 200 ml.		

	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PT-FT-001		
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	VERSIÓN	FECHA	PÁGINA
		06	14/05/2024	3 de 5
CICLO PHVA: PLANIFICAR				

GRUPO POBLACIONAL:	Apto para el público en general excluyendo niños menores de seis meses que requieren leches maternizadas o personal con prescripción médica o intolerancia a la lactosa y proteína de leche.
--------------------	--

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	Tabla nutricional correspondiente a referencia de 900 ml	
	Información Nutricional	
	Tamaño de porción: 1 vaso (200 ml) Numero de porciones por envase: Aprox. 4.5	
	Calorías (kcal)	Por 100 ml 57
		Por porción 114
	Grasa total	3.0 g
	Grasa saturada	2.1 g
	Grasa Trans	121 mg
	Carbohidratos totales	4.6 g
	Fibra dietaria	0 g
	Azucares totales	4.8 g
	Azucares añadidos	0 g
	Proteína	2.8 g
	Sodio	60 mg
	Calcio	60 mg

6. INOCUIDAD

PELIGROS IDENTIFICADOS Y CONTROLADOS:	FÍSICOS	QUÍMICOS	BIOLÓGICOS
	Piedras, alambres, residuos de empaques, residuos de madera, residuos de polietileno, residuos metálicos.	MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Betalactámicos, Tetraciclinas y Sulfamidas.	MICROORGANISMOS PATÓGENOS (<i>Bacillus cereus</i> , <i>Brucella</i> spp, <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Coxiella burnetii</i> , <i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica O157:H7, <i>Listeria Monocytogenes</i> , <i>Mycobacterium bovis</i> , <i>Salmonella</i> spp, <i>Staphylococcus aureus</i> enterotoxigénico, <i>Yersinia enterocolitica</i>)
		PLAGUICIDAS: Organoclorados, Organofosforados.	
		CONTAMINANTES AMBIENTALES: Plomo AFLATOXINA M1 OTROS	

	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PT-FT-001		
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	VERSIÓN	FECHA	PÁGINA
CICLO PHVA: PLANIFICAR		06	14/05/2024	4 de 5

		CONTAMINANTES (Productos de limpieza y desinfección, adulterantes, conservantes, neutralizantes)	
--	--	--	--

7. REFERENCIAS NORMATIVAS	
NOMBRE	DISPOSICIONES GENERALES
Resolución 2270 de 2023	Establece el valor máximo permitido de la concentración de Caseinomacropéptido (CMP) en 30 µg/ml o mg/l, como referencia para las acciones de Inspección, Vigilancia y Control, desarrolladas por el INVIMA, que permitan evidenciar la adición de lactosuero en leche (Aplica para producto terminado).
Resolución 254 de 2023	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la resolución 810 de 2021.
Resolución 2492 del 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 debe cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución de 810 del 2021	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 719 de 2015	Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2674 de 2013	Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 4506 de 2013	Establece los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1382 de 2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinado al consumo humano.
Resolución 683 de 2012	Establece reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución 4143 de 2012	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución 2906 de 2007	Establece los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR - en alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.

	GESTIÓN PRODUCCIÓN	PT-FT-001		
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ULTRA- ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA	VERSIÓN	FECHA	PÁGINA
CICLO PHVA: PLANIFICAR		06	14/05/2024	5 de 5

Decreto 616 de 2006	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.
Resolución 5109 de 2005	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.

8. APROBACIÓN

CONTROL DE APROBACIÓN			
Elaborado:	Cargo:	Fecha:	Firma:
Aura Peñaranda	Jefe de Laboratorio	14/05/2024	
Aprobado:	Cargo:	Fecha:	Firma:
Héctor Sánchez	Jefe de Producción	14/05/2024	

[<< Atras](#)

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20275436	Nombre producto	LECHE ULTAPASTEURIZADA ENTERA; LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA; LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA; LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA DESLACTOSADA; LECHE ULTRA- ALTA - TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA, ENTERA; LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA; LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA, DESCREMADA; LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA, SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA; LECHE ULTRA - ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LECHE LARGA VIDA, DESCREMADA, DESLACTOSADA.				
Registro Sanitario	RSA-0030521-2024	Vencimiento	2029/03/19	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI,8300181981						
Marcas	SANTODOMINGO, NANY, MEDALLA DE ORO, OLIMPICA						

Datos de Interés

Tratamiento	null		
Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	20241103091	En Curso	
	20241103091	En Curso	
	20241103091	En Curso	

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
De 100 ml a 1100 ml

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	País	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Carrera 8 # 10 - 66 Simijaca - Cundinamarca	COLOMBIA	CUNDINAMARCA	SIMIJACA	gerenciageneral@santodomingo.com
TITULAR REGISTRO SANITARIO	PASTEURIZADORA SANTO DOMINGO S.A.	Calle 195 # 19 A - 15 Bogota.	COLOMBIA	D.C.	BOGOTA	

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