

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT
---	-------------------------------	---

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE GENÉRICO	YOGURT ENTERO CON DULCE		
NO. DE REGISTRO	Registro Sanitario No. RSA-006349-2018		
MARCA	EL TRÉBOL.		
DEFINICIÓN	Producto obtenido a partir de la leche entera higienizada, coagulada por acción de ST. Termophilus y LB. Bulgaricus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final mediante proceso de pasteurización. Proceso aplicado a un producto mediante una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas u organolépticas		
COMPOSICIÓN	Leche entera higienizada Azúcar refinada Cultivo (ST. Termophilus y LB. Bulgaricus) Sabor y color artificial permitidos por el Ministerio de Salud.		
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Pasteurización por retención 75°C X 30 minutos. Enfriamiento hasta 44 °C Inoculación 38-44°C Incubación a 42°C x 8 horas máximo. Enfriamiento 0 a 4°C Adición de color y sabor. Agitación moderada antes de ser envasado. Envasado. Almacenamiento a temperatura de refrigeración 2-6°C		
2. ESPECIFICACIONES			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Característico Olor: Característico Color: Característico Apariencia: semilíquido		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		Parámetro	
	Materia grasa % m/m	Mín.2.5	
	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	
	Acidez como ácido láctico %	0.70-1.50	
	Prueba de fosfatasa	Negativa	

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT
---	-------------------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table><tr><td></td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr></table>		n	m	M	c	NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0	Hongos y levaduras/g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	-	0																	
Hongos y levaduras/g	3	200	500	1																	
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	<p>La leche utilizada para la elaboración de yogurt no debe superar los límites de contaminantes:</p> <table><tr><td>Contaminante *</td><td>Límite máximo, mg/Kg</td></tr><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr><tr><td>Melamina</td><td>2.5</td></tr></table>	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5												
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg																				
Plomo, expresado como Pb	0.02																				
Aflatoxinas M1	0.0005																				
Melamina	2.5																				
3. CARACTERISTICAS GENERALES																					
PRESENTACIONES COMERCIALES	<p>Bolsa x 200g Paquete: sixpac (6 unidades x 200g). Multiempaque: bolsas sixpac o en unidad.</p>																				
TIPOS DE EMPAQUE	<p>Plástico sanitario que garantiza la protección del producto y mantiene las características organolépticas, fisicoquímicas y microbio- lógicas del mismo durante su vida útil.</p> <p>Multiempaque: Bolsa en polietileno transparente impresa con códigos de barras.</p>																				
EMBALAJE	<p>En cajas de polietileno inyectado (canastillas plásticas)</p>																				
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	<p>El producto es estable organoléptica, física y microbiológicamente si es conservado en su empaque original. Una vez abierto consumase lo antes posible. Rote el producto según su fecha vencimiento. Almacene en arrumes sobre estibas, separado de paredes y piso de acuerdo a los dispuesto. Evite golpes en el producto que afecten la integridad del empaque.</p> <p>Mantener alejado de olores extraños y conservar a temperatura de refrigeración (2-6°C).</p>																				
DISTRIBUCIÓN	<p>El transporte debe realizarse en vehículos con thermo King, limpios los cuales deben ser utilizados única y exclusivamente para transporte de alimentos. Dentro del vehículo el producto debe ir protegido contra golpes y nunca debe disponerse directamente en el suelo, para esto se recomienda el uso de cestillos, canastillas y/o estibas.</p> <p>Manténgase la cadena de frío.</p>																				

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT
---	-------------------------------	---

TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Noventa (21) días contados a partir de la fecha de fabricación y en condiciones adecuadas de almacenamiento. Rotulado con lote y fecha de vencimiento (día/mes)																																																																																							
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th></tr><tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 Vaso (200 ml)</td></tr><tr><td colspan="3">Número de porciones por envase: 1</td></tr><tr><td colspan="3">Cantidades por Porción</td></tr><tr><td>Calorías 160</td><td>Calorías de la Grasa</td><td>40</td></tr><tr><td colspan="3">Valor Diario*</td></tr><tr><td>Grasa Total 5g</td><td colspan="2">8%</td></tr><tr><td>Grasa Saturada 0,5g</td><td colspan="2">3%</td></tr><tr><td>Grasa Trans 0g</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Grasa mono-insaturada 3.0 g</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Grasa poli-insaturada 1,0g</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Colesterol <5mg</td><td colspan="2">1%</td></tr><tr><td>Sodio 110 mg</td><td colspan="2">5%</td></tr><tr><td>Carbohidrato Total 25g</td><td colspan="2">8%</td></tr><tr><td>Fibra Dietaria 0g</td><td colspan="2">0%</td></tr><tr><td>Azúcares 24g</td><td colspan="2"></td></tr><tr><td>Proteína 6g</td><td colspan="2">12%</td></tr><tr><td>Vitamina A 0 %</td><td colspan="2">Vitamina C 0%</td></tr><tr><td>Calcio 20%</td><td colspan="2">Hierro 0%</td></tr><tr><td colspan="3">*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td></tr><tr><td></td><td>Calorías 2000</td><td>2500</td></tr><tr><td>Grasa total</td><td>menos de 65 g</td><td>80g</td></tr><tr><td>Grasa saturada</td><td>menos de 20g</td><td>25 g</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td>menos de 300mg</td><td>300 mg</td></tr><tr><td>sodio</td><td>menos de 2400 mg</td><td>2400 mg</td></tr><tr><td>Carbohidrato Total</td><td>menos de 300 g</td><td>375 g</td></tr><tr><td>Fibra Dietaria</td><td>menos de 25 g</td><td>30 g</td></tr><tr><td colspan="3">Calorías por gramo</td></tr><tr><td>Grasa 9</td><td>Carbohidrato 4</td><td>Proteína 4</td></tr></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL			Tamaño de porción: 1 Vaso (200 ml)			Número de porciones por envase: 1			Cantidades por Porción			Calorías 160	Calorías de la Grasa	40	Valor Diario*			Grasa Total 5g	8%		Grasa Saturada 0,5g	3%		Grasa Trans 0g			Grasa mono-insaturada 3.0 g			Grasa poli-insaturada 1,0g			Colesterol <5mg	1%		Sodio 110 mg	5%		Carbohidrato Total 25g	8%		Fibra Dietaria 0g	0%		Azúcares 24g			Proteína 6g	12%		Vitamina A 0 %	Vitamina C 0%		Calcio 20%	Hierro 0%		*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.				Calorías 2000	2500	Grasa total	menos de 65 g	80g	Grasa saturada	menos de 20g	25 g	Colesterol	menos de 300mg	300 mg	sodio	menos de 2400 mg	2400 mg	Carbohidrato Total	menos de 300 g	375 g	Fibra Dietaria	menos de 25 g	30 g	Calorías por gramo			Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4
INFORMACIÓN NUTRICIONAL																																																																																								
Tamaño de porción: 1 Vaso (200 ml)																																																																																								
Número de porciones por envase: 1																																																																																								
Cantidades por Porción																																																																																								
Calorías 160	Calorías de la Grasa	40																																																																																						
Valor Diario*																																																																																								
Grasa Total 5g	8%																																																																																							
Grasa Saturada 0,5g	3%																																																																																							
Grasa Trans 0g																																																																																								
Grasa mono-insaturada 3.0 g																																																																																								
Grasa poli-insaturada 1,0g																																																																																								
Colesterol <5mg	1%																																																																																							
Sodio 110 mg	5%																																																																																							
Carbohidrato Total 25g	8%																																																																																							
Fibra Dietaria 0g	0%																																																																																							
Azúcares 24g																																																																																								
Proteína 6g	12%																																																																																							
Vitamina A 0 %	Vitamina C 0%																																																																																							
Calcio 20%	Hierro 0%																																																																																							
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.																																																																																								
	Calorías 2000	2500																																																																																						
Grasa total	menos de 65 g	80g																																																																																						
Grasa saturada	menos de 20g	25 g																																																																																						
Colesterol	menos de 300mg	300 mg																																																																																						
sodio	menos de 2400 mg	2400 mg																																																																																						
Carbohidrato Total	menos de 300 g	375 g																																																																																						
Fibra Dietaria	menos de 25 g	30 g																																																																																						
Calorías por gramo																																																																																								
Grasa 9	Carbohidrato 4	Proteína 4																																																																																						
PLANTA PRODUCTORA	Fabricado por: INDUSTRIA LECHERA DEL HUILA S.A. Cra 6 # 27-81 Neiva-Huila NIT: 891100949-6																																																																																							

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT
---	-------------------------------	---

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (NORMATIVIDAD APLICABLE)			
NOMBRE	EXPEDIDO POR	ASPECTO TEMÁTICO	FECHA
Resolución 2310 de 1986	Ministerio de Salud	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos. Se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.	Feb-86
Resolución 10593 de 1985	Ministerio de Salud	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.	Jul-85
Decreto 616 de 2006	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos, y caprinos destinada para consumo humano.	Feb-06
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social	Establece que los alimentos que se fabriquen, envase o importen para su comercialización requieran de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos de salud pública.	Jul-13
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la Protección Social	Por la cual se 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.	Dic-05
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.	Mar-15
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social	Por medio del cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo.	Mar-12
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de Salud y Protección Social	Por medio del cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano.	Dic-12
Resolución 333 de 2011	Ministerio de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.	Feb-11

	PRODUCTOS ALIMENTICIOS	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO YOGURT
---	-----------------------------------	---

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de emisión/versión
 Milena Aya Díaz Esp. Desarrollo organizacional	 Yoly Marcela Vitovis Ing. Alimentos Jefe de control de calidad	 Eduardo Bautista Castañeda Gerente	Feb-2022/2