DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD INDUHUILA S.A.			
FICHAS TECNICAS PRODUCTOS LACTEOS			
Fecha Actualización	Elaborado por:	Aprobado por:	
ENERO-2021	JENILA LOZANO MONTERO	DPTO CONTROL DE CALIDAD	

FICHA TECNICA
YOGURT ENTERO CON DULCE SABOR A FRESA
MARCA: EL TREBOL

1. Nombre del Producto: Yogurt entero con dulce sabor a melocotón.

Descripción física: Producto obtenido a partir de leche entera higienizada, coagulada por la acción de ST. Termophilus y Lb. Bulgaricus, adicionado con azúcar, sabores y colores artificiales permitidos.

2. Composición:

Ingrediente	%
Leche entera higienizada (grasa 3.0%, densidad 1.030)	88.2
Azúcar refinada	11.8
Cultivo liofilizado (St. Termophilus y Lb. Bulgaricus)	0.0027
Colorante artificial (rojo fresa punzo No. 2)	0.0009
Saborizante artificial (fresa)	0.0029

3. Presentaciones comerciales y material de envase

Presentación	Envase
Vaso de 150c.c.	Vaso plástico grado alimenticio
Garrafa de 1000 gr	Garrafa plástica grado alimenticio
Garrafa de 2000 gr	Garrafa plástica grado alimenticio
Garrafa de 5000 gr	Garrafa plástica grado alimenticio
Bolsa de 200 gr	Polietileno grado alimenticio
Bolsa de 1000gr	Polietileno grado alimenticio

4. Tipo de conservación

El producto terminado debe conservarse a temperatura de refrigeración 2 – 6ºC

5. Tipo de Tratamiento (Proceso de elaboración)

- Pasteurización por retención 75ºC por 30 minutos.
- Enfriamiento hasta 44ºC.
- Inoculación 38 – 44ºC.
- Incubación a 42ºC por 8 horas máximo.
- Enfriamiento 0 – 4ºC

- Adición de saborizante y colorante.
- Agitación moderada antes de ser envasado.
- Envasado en las diferentes presentaciones.
- Almacenamiento a temperatura entre 2- 6°C.

6. Vida útil estimada

Presentación	Vida útil
Vaso de 150 gr	21 días
Garrafa de 1000 gr	21 días
Garrafa de 2000 gr	21 días
Garrafa de 5000 gr	21 días
Bolsa de 200 gr	15 días
Bolsa por 1000gr	15 días

Registro Sanitario No. **RSA-006349-2018**

7. Características Fisicoquímicas (según resolución 2310 de 1986)

- Materia grasa % mínimo 2.5
- Acidez ácido láctico % m/m 0.70 – 1.50
- Prueba de fosfatasa negativa.
- Solidos lácteos no grasas % m/m, mínimo 7.0
- Examen organoléptico: color, sabor, aroma y textura característicos.

Características microbiológicas (según resolución 2310 de 1986)

	n	m	M	c
NMP coliformes totales/gr	**3**	**20**	**93**	**1**
NMP coliformes fecales/gr	**3**	**<3**	**-**	**0**
Hongos y levaduras /g	**3**	**200**	**500**	**1**

Jenila Lozano M

JENILA LOZANO
Ing. Alimentos
M.P 25254141024