

FICHAS TECNICAS PRODUCTOS LACTEOS

Fecha Actualización	Elaborado por	Aprobado por		
ENERO-2021	JENILA LOZANO MONTERO	DIPTO CONTROL DE CALIDAD		

FICHA TECNICA

**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT -UHT ENTERA LARGA VIDA
MARCA: EL TREBOL**

DEFINICION:

Es el producto obtenido mediante procesos térmicos en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135°C a 140°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.

COMPOSICION CUANTITATIVA:

- 11.8% de sólidos totales
- 88.2 de agua.

INGREDIENTES

- Leche entera
- Estabilizante (Tripolifosfato de sodio 0,053 ml x litro de leche)

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS (según Decreto 616 de 2006 Ministerio de la Protección Social)

- Densidad 15/15°C g/m Min. 1.0295 Max. 1.033
- Acidez expresada como ácido láctico %m/v Min. 0.13-Max 0.17
- Grasa %m/v mínimo 3.0
- Extracto seco total % m/m mínimo 11.20
- Extracto seco desengrasado % m/m mínimo 8.20
- Peroxidasa negativa
- Fosfatasa negativa
- Índice °C Min. -0.540 Max -0.510

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

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

- Color uniforme ligeramente amarillento
- Olor y sabor ligeramente marcados por el calentamiento.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS (según Decreto 616 de 2006 Ministerio de la Protección Social)

- Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C Y 35°C

DESCRIPCION DEL PROCESO DE ELABORACION Y EQUIPOS

- Tanque de almacenamiento
- Clarificadora
- Homogenizador
- Equipo UHT
- Maquinas envasadoras asépticas
- Cuarto de cuarentena
- Cuarto de almacenamiento

PROCESO

- Clasificación de la leche (pruebas de plataforma análisis fisicoquímicos)
- Clarificación de la leche (retiro de impurezas)
- Homogenización (1500 libras de presión)
- Proceso UHT
- Empacado
- Cuarentena
- Cuartos de almacenamiento.

CARACTERISTICAS DEL ENVASE Y SISTEMA DE CONSERVACION

El producto terminado es envasado en bolsas de polietileno el cual posee características que aseguran la esterilidad del producto por consiguiente su durabilidad.

- Sus presentaciones de 200ml, 450ml, 500ml, 900ml y 1000ml.

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD INDUHUILA S.A.

FICHAS TECNICAS PRODUCTOS LACTEOS

Fecha Actualización ENERO-2021	Elaborado por: JENILA LOZANO MONTERO	Aprobado por: DPTO CONTROL DE CALIDAD		
-----------------------------------	---	--	--	---

- Temperatura de almacenamiento ambiente

ESTABILIDAD DEL PRODUCTO Y PERIODO DE VIDA UTIL

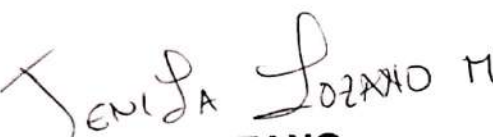
El producto es estable organoléptica, físicamente y microbiológicamente si es conservado en su empaque original. Una vez abierto consumase lo antes posible

La vida útil de la leche UHT 90 días

Registro Sanitario No. **RSA-007053-2018**

PRECAUCION

El producto no debe consumirse si se presenta olores, y sabores extraños.


JENILA LOZANO
Ing. Alimentos
M.P 25254141024