NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHE EN POLVO ENTERA**	
MARCA	NUTRALAC	
IMAGEN		
NOMBRE DEL FABRICANTE	INDUNILO S.A.S	
UBICACIÓN DEL FABRICANTE	Calle 73 # 41W – 250 Barrio El Bueno, Parque Industrial Comercial Provincia De Soto 2 - Bodega 16 Teléfono: 6378805 Bucaramanga, Santander.	
NIT	804.009.833-6	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	El producto es obtenido por la eliminación del agua que constituye la leche entera mediante el proceso de secado por atomización con aire caliente, previamente sometido a un proceso de pasteurización el cual permitirá eliminar la carga microbiana presente en la leche cruda, garantizando la obtención de productos inocuos. Adquiriendo como resultado un polvo ultra fino con sabor característico a la leche. La mezcladora es dosificada con el producto obtenido de la pulverización, permitiendo así que el producto tenga una textura más suelta evitando grumos en el producto, luego es pasado por una empacadora vertical la cual la dosifica en las diferentes presentaciones. Sin presencia de preservativos, edulcorantes, sustancias tóxicas ni residuos de drogas o medicamentos. No contiene ningún tipo de suero lácteo, edulcorantes, conservantes o neutralizantes.	
EMBALAJE	380 g	30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)

<table>
<tr><td rowspan="2">EMBALAJE</td><td>400 g</td><td colspan="3">30 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td>900 g</td><td colspan="3">13 bolsas en una caja (la bolsa es el producto de la laminación de tres películas, poliéster transparente, poliéster metalizado y polietileno transparente)</td></tr>
<tr><td rowspan="24">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS FISICAS Y QUÍMICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr>
<tr><td colspan="2">Materia grasa, en % m/m</td><td>26</td><td>33</td></tr>
<tr><td colspan="2">Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Acidez expresada como ácido láctico % m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr>
<tr><td colspan="2">Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td colspan="2">Proteínas, en % m/m</td><td>24,5</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Lactosa, en % m/m</td><td>34</td><td>44</td></tr>
<tr><td colspan="2">Na, en % m/m</td><td>-</td><td>0,42</td></tr>
<tr><td colspan="2">K, en % m/m</td><td>-</td><td>1,3</td></tr>
<tr><td colspan="4">CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos</td><td>M</td><td>M</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de microorganismos Mesófilos UFC/g</td><td>1000</td><td>10000</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes</td><td><3</td><td>11</td></tr>
<tr><td colspan="2">NMP Recuento de Coliformes fecales</td><td><3</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>100</td><td>500</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa Positivo UFC/g</td><td><100</td><td>100</td></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento Bacillus Cereus UFC/g</td><td>100</td><td>1000</td></tr>
<tr><td colspan="2">Detección de Salmonella /25g</td><td>0</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">m = Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.</td></tr>
<tr><td colspan="4">M = Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.</td></tr>
<tr><td colspan="4">NMP = Número Más Probable (técnica utilizada en productos de baja carga microbiana).</td></tr>
<tr><td colspan="4">CONTAMINANTES</td></tr>
<tr><td colspan="2">CONTAMINANTE</td><td colspan="2">LIMITE MAXIMO mg/kg</td></tr>
<tr><td colspan="2">Plomo, expresado como Pb</td><td colspan="2">0,02</td></tr>
<tr><td colspan="2">Aflatoxinas M1</td><td colspan="2">0,0005</td></tr>
<tr><td colspan="2">Melamina</td><td colspan="2">2,5</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="5">REQUISITOS ESPECIFICOS</td><td>INFORMACION NUTRICIONAL</td></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL*
62</td><td>Por porción (25 g para 200 mL de agua)
125</td></tr>
<tr><td>Grasa Total</td><td>3.2 g</td><td>7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa poliinsaturada</td><td>0.19 g</td><td>0.37 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Saturada</td><td>2 g</td><td>4 g</td></tr>
<tr><td>Grasa Trans</td><td>78 mg</td><td>157 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos Totales</td><td>4.8 g</td><td>9.7 g</td></tr>
<tr><td>Fibra Dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4.4 g</td><td>8.7 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares Añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>3.1 g</td><td>6.2 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>46 mg</td><td>92 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>31 µg ER</td><td>63 µg ER</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>115 mg</td><td>231 mg</td></tr>
<tr><td colspan="3">* No es fuente significativa de Vitamina D, Hierro y Zinc</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ORGANOLEPTICOS</td></tr>
<tr><td>Color: Blanco crema
Olor: Caracteristico del producto
Sabor: Caracteristico del producto
Textura: Suave</td></tr>
<tr><td>METODO DE PREPARACIÓN</td><td>➢ Para obtener un litro de leche, disuelva 125g (10 cucharadas grandes rasas) de LECHE EN POLVO ENTERA, en medio litro de agua tibia previamente hervida.</td></tr>
<tr><td></td><td>➢ Mezcle bien, agitando con molinillo, batidor o licuadora, hasta que la LECHE EN POLVO ENTERA se disuelva totalmente. Agregue otra porción de agua tibia hasta obtener un litro de leche fresca.</td></tr>
<tr><td></td><td>➢ Por cada medida de LECHE EN POLVO ENTERA, adicionar 4 de agua tibia previamente hervida y revuelva muy bien con molinillo, batidor o licuadora.</td></tr>
</table>

EMPAQUE	**PRIMARIO:** Bolsa de material flexible laminado a base de aluminio al vacío de PET metalizado + PET impreso, dando una buena procección a la humedad y a la luz. En Cumplimiento con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. En Cumplimiento con la Resolución 810 de 2021. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. En Cumplimiento con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio delas cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamentos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. La fecha de vencimiento se ubica en un lugar visible. **SECUNDARIO:** Caja de cartón de doble lámina lisa adherida interiormente con una fase corrugada para mayor soporte, incluyendo un divisor en el mismo material permitiendo mantener la ubicación inicial del producto. Empaque que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y/O INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO.	Compuesto por los siguientes ítems: Marca Comercial: NUTRALAC Nombre del Producto: Leche en polvo Entera. Contenido Neto: 380 gramos, 400 gramos, 900 gramos Fabricado por: INDUNILO S.A.S Parque Industrial Comercial Provincia de Soto II, Calle 73 No. 41W- 250, Bodega 16, Bucaramanga- Santander. Ingredientes: Leche en polvo entera. Contiene lactosa y proteína láctea como componenete natutal de la leche. Lote, Fecha de Vencimiento. Conservación de Producto: Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Instrucciones de Uso: Ver Metodo de preparación en el presente Documento. Tabla Nutricional: Ver Tabla Nutricional en el presente documento. Código de Barras. Registro Sanitario: RSA-0008228-2019 RSA-0021328-2022 Industria Colombiana.
USO PREVISTO	Usado principalmente como precusor en otros productos alimenticios de alta ingesta.
USO NO PREVISTO	Considerar el uso previsto, el tiempo de vida útil y condiciones de almacenamiento.

VIDA ÚTIL PREVISTA	El producto tiene una vida útil de 12 meses almacenado en óptimas condiciones.
CARACTERÍSTICAS DE ACEPTACIÓN	Debidamente rotulado, conforme se estipula en la normatividad vigente. El producto empacado no deberá presentar abombamiento, fisuras o despegue en su estructura. El color, el olor y el sabor deben corresponder a las características del producto en estado fresco. No deberá presentar impurezas, partículas extrañas o ajenas al producto. El peso neto contenido debe corresponder al indicado en el empaque.
METODOS DE DISTRIBUCIÓN	El vehículo de transporte de alimentos debe tener concepto sanitario vigente, que no ocasione riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria. El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
ROTULADO	**Decreto 616. ARTÍCULO 49.- ROTULACIÓN DE LA LECHE EN POLVO.** Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición, en este caso será de Entera. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se rigen por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.
CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Una vez abierta la bolsa, consérvela herméticamente cerrada en un lugar fresco y seco. Despues de preparada conservese refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. El almacenamiento de alimentos se debe realizar de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de los mismos. Deben almacenarse ordenadamente en estibas, con separación de 60 centímetros con respecto a las paredes, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. El almacenamiento debe hacerse retirado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas. El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

GRUPO DE CONSUMIDORES	Este producto es consumido por la población en general; adultos y en niños está recomendado a partir de un año de vida, como complemento de las leches formuladas por un pediatra. ***PORCION RECOMENDADA:*** De acuerdo al grupo de edad
CONSUMIDORES VULNERABLES	Personas intolerantes a la lactosa y personas que presenten alergia a la caseína.
REQUISITOS NORMATIVOS	Cumpliendo con los requisitos estipulados según la NTC 1036 en la última actualización, además de las Resoluciones 683 de 2012, 810 de 2021, 5109 de 2005, 4506 de 2013, el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 que lo modifica, junto al Decreto 616 de 2006 y el Decreto 60 de 2002, normatividad colombiana vigente aplicable en la industria láctea. y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia En cumplimiento con el 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, expenda, importe o exporte en el país

Indunilo S.A.S.
NIT. 804.009.833-6

JORGE ARCINIEGAS ARCINIEGAS
GERENTE GENERAL