



FICHA TÉCNICA

N° 026

PRODUCTO TERMINADO

Versión: 02

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

FOTO

KUMIS



NOMBRE COMERCIAL

KUMIS

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA HIGIENIZADA, AZÚCAR, GOMA GUAR (Emulsificante), CULTIVOS LACTICOS (L. lactis subsp. Cremoris lactis).

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar por encima de 70 ° C y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche 90 °C * 12 Min. 5. Bajar la temperatura a 29°C. 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo de 10 a 15 minutos. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar hasta alcanzar 50 ° Torner. 10. Cortar el coagulo. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable 80 ° Torner. 13. Retirar al área de empaque. 14. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS				
Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo	Gerber, AOAC 2000.18. 21st. Edition 2019.	Res. 02310 de 1986	Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%
Sólidos lácteos no grasos % m/m mínimo	Según Cronograma de Muestreo	Cálculos por diferencia		7%
Acidez como ácido láctico % m/m	Según Cronograma de Muestreo	Grados Thorner		0.6 - 1.20 %
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Mohos y levaduras	Cronograma de muestreo	Recuento en placa	Resolución 1407 de 2022	2x10^2 ufc/g o ml
Coliformes	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		10 ufc/g o ml
Escherichia coli	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		<10 ufc/g o ml
Declaración de alergeno				
Contiene leche				
CARACTERISTICAS DE CONTAMINANTES				
Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
AFLATOXINA M1 (µg/Kg)	cada vez que se genere cambio de proveedores	NTC 5219:2003~AOAC 2000,08:2004	Resolución 4506 de 2013	Max 0,5
PLOMO (mg/Kg)		AOAC 972,25:1976		Max 0,020
PRESENTACIÓN COMERCIAL				
Garrafa 4000 cm³ Garrafa 2000 cm³ Garrafa 1750 cm³, Garrafa 1000 cm³, Bolsa 1000 cm³, Bolsa 200 cm³, Vaso 150 cm³				

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE			
Empaque	Unidades	Volumen	Material de empaque
Primario Garrafa 4000 cm ³	1	4000 cm ³	Dimensiones: Diámetro tapa 4 cm, Altura 26 cm, base 14 cm Capacidad: 4000 cm ³ Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacío
Primario Garrafa 2000 cm ³	1	2000 cm ³	Dimensiones: Diámetro tapa 4 cm, Altura 27 cm, base 9.5 cm Capacidad: 2000 cm ³ Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacío
Primario Garrafa 1000 cm ³	1	1000 cm ³	Dimensiones: Diámetro tapa 4 cm, Altura 19.5 cm, base 8 cm Capacidad: 1750 cm ³ Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacío
Primario Bolsa 1000 cm ³	1	1000 cm ³	Capacidad: 1000 cm ³ Material: Polietileno Tipo de selle: Térmico Condiciones: Sin vacío
Primario Bolsa 200 cm ³	1	200 cm ³	Dimensiones: 33x9cm Capacidad: 200 cm ³ Material: Polietileno Tipo de selle: Térmico Condiciones: Sin vacío
Secundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica
Embalaje	No aplica	No aplica	Dimensiones: No Aplica
CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE			
NO APLICA			
USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN			
El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.			
VIDA ÚTIL			
Producto	Temperatura		Vida útil
KUMIS	0 a 4°C± 2 °C.		33 días a partir de fabricación

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo y/o en acompañamientos de meriendas y refrigerios.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Vaso (150g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 7		
Calorías(Kcal)	Por 100g	Por porción
	100	150
Grasa Total	3.1 g	4.7 g
Grasa Saturada	2.1 g	3.2 g
Grasa Trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	14 g	21 g
Fibra Dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	10 g	15 g
Azúcares añadidos	10 g	15 g
Proteína	3.7 g	5.6 g
Sodio	40 mg	60 mg
Vitamina A	21 µg ER	32 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	80 mg	120 mg
Zinc	0.30 mg	0.45 mg

REGISTRO SANITARIO

RSAL02I19914

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 02310 de 1986, Resolución 01804 de 1989, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 del 2022, Resolución 254 de 2023 y Resolución 1407 de 2022.

INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC

DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba-Boyacá-Colombia
TELÉFONO: (601)5412341- 320 4395798- 315 8827406
Email: lacteospeslac@gmail.com
Pagina web: www.peslac.co

ELABORADO POR:

NOMBRE	CARGO
LINA AVENDAÑO	COORDINADOR DE CALIDAD

REVISADO Y APROBADO POR:

NOMBRE	CARGO
NELCI YANET BOLIVAR	GERENTE DE PLANTA DE PRODUCCIÓN