FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT CON SABOR A CANELA, FORTIFICADA CON HIERRO	Página 1 de 4

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Esp. Gerson A Patiño C. Coord.Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Isabel C. Gaviano Jefe Nacional Control Calidad	Adm. Federico Pérez Jefe Mercadeo	24-09-2023	10-08-2024
			Versión	2
			Código	005334

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	BEBIDA LÁCTEA ENTERA, CON AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, CON SABOR A CANELA, FORTIFICADA CON HIERRO. BEBIDA LÁCTEA ENTERA, CON AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA, CON SABOR A CANELA, FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO.
CLAIMS	Fortificada con hierro.
No. DE REGISTRO	RSAA02I66615
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, leche en polvo, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de ultra alta temperatura UAT (UHT) para garantizar el efecto bactericida se logra mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o terminada a una temperatura entre 135 °ca 150 °cy 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. La leche corresponde como mínimo al 88% de la formulación y es adicionada con hierro amino quelado.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: **Composición 1**: Leche entera 88%, azúcar, harina de avena, estabilizantes (Carragenina máx. 0,1% y tripolifosfato de sodio máx. 0,1%),sabor identico al natural de canela, hierro aminoquelado. **Composición 2**: Leche entera 88%, azúcar, harina de avena, estabilizante (tripolifosfato de sodio) máx. 0,1%, espesante (carragenina) máx. 0,1%, sabor idéntico al natural y/o artificial de canela, hierro aminoquelado. **Composición 3**: Leche entera 88%, agua, azúcar, harina de avena, estabilizante (tripolifosfato de sodio) máx. 0,1%, espesante (carragenina) máx. 0,1%, sabor idéntico al natural y/o artificial de canela, hierro aminoquelado.

Contenido de micronutrientes en 100 ml de bebida láctea con avena.			* %VD Referencia
Nutriente	Cantidad adicionada	%VD declarado	100 %VD
Hierro	1,8 mg	10	18 mg

* %VD: Valores diarios de referencia de nutrientes, Resolución 333 de 2011, Capitulo IV, (niños mayores de 4 años y adultos).

COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Contiene harina de avena. Se procesa en una planta que usa soya.

DOCUMENTO ORIGINAL

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Se estandariza la leche y se termiza, posteriormente se adicionan ingredientes y aditivos permitidos, la leche es sometida a un proceso de Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) con temperaturas entre 135 °C y 150 °C por un periodo de tiempo entre 2 y 4 segundos, la homogenización de la leche se efectúa en un homogenizador aséptico a una temperatura de 80 °C, y finalmente se enfría a las condiciones de envasado en un intercambiado a placas. Luego se procede al envasado aséptico, que consiste en un sistema de llenado en condiciones estériles y en equipos herméticos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Característico de avena con canela. **Olor:** Característico del producto. **Color:** Crema claro. **Apariencia:** Homogénea, fluida, libre de coágulos y grumos.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa, % m/m	1,5	—
	Proteína, % m/m	1,4	—
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Prueba de esterilidad comercial	Ausencia	
	Prueba de esterilidad comercial: Se toman dos envases, se envuelven en papel absorbente y uno de ellos se incuba a una temperatura de 35 °C ± 2 °C y el otro se incuba a una temperatura de 55 °C ± 2 °C durante 10 días. Se examinan los envases diariamente para observar si el papel absorbente está manchado de producto, lo cual indicaría fugas y para observar si se forma gas antes de terminar el periodo de incubación, lo cual se detecta por abombamiento del envase o de la tapa. Posterior a la incubación, se realiza prueba microbiológica en conformidad con la NTC 4433. Investigación de microorganismos por detección de ATP: Muestras pre-incubada a 35ºC durante 48 horas, posteriormente es analizada para detectar ausencia/presencia de ATP microbiano. Técnica validada para dar cumplimiento a la prueba de esterilidad comercial.		
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis de rutina para la leche a procesar: Antibióticos, Residuos de drogas y Medicamentos, con resultados negativos. Análisis especiales, realizados en laboratorio externo:		
	Metales pesados (Plomo), ppm*	≤ 0,02	
	*: El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante).		

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Caja semisoportante multicapas: 200 ml, 250 ml, 500 ml, 1000 ml y 1050 ml Bolsa flexible: 100 ml, 150 ml, 180 ml, 200 ml, 220 ml, 250 ml, 300 ml. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5 l, en incrementos de 1 ml. Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und,1000 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und c/u. Multiempaque: 200 ml x 6 unidades Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.

TIPOS DE EMPAQUE	Caja semisoportante multicapas (TetraPak) compuesta papel base, capa de laminación y capa de aluminio, polímero adhesivo. Bolsa flexible coextruida alta barrera al oxigeno y a la luz, compuesto por 7 capas (PELBD, PEBD con pigmento blanco, resina adhesiva, EVOH, resina adhesiva, PEBD con pigmento negro, PELBD). Todos estos empaques vienen con pitillo plástico y con fuelle. Multiempaque: Bolsa en polietileno transparente impresa o sin impresión con excelentes propiedades de fricción y características mecánicas. Bolsa flexible en PEBD con opción para sellado por calor o adhesivo de seguridad. Caja cartón corrugado. Película termoencogible impresa o sin impresión (material poliolefina de 3 capas).
EMBALAJE	Canastilla con bolsa de polietileno: 90 unidades en bolsa flexible de 200 ml. Caja de cartón corrugada, clave C 930K: en empaque flexible 60 unidades y 200 ml x 10 paquetes x 6 unidades. Caja de cartón corrugada, clave C 930K: 50 unidades en Caja semisoportante multicapas. Caja de cartón corrugada, clave C 620K: 27 unidades en Caja semisoportante multicapas. Caja de cartón corrugada, clave C 540K: 27 unidades en Caja semisoportante multicapas.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Después de abierto debe refrigerarse. Disponga en arrume sobre estiba separadas del piso y paredes, según los dispuesto en el empaque secundario. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Evitar golpes del empaque primario.
DISTRIBUCIÓN	Vehículos limpios, no requieren refrigeración, no debe trasportarse con materia prima, sustancias peligrosos y otras que por su naturaleza presenten riesgos de contaminación. No coloque el producto directamente sobre el piso durante el transporte y conserve el patrón de arrume definido en el corrugado.
SEGURIDAD	Se recomienda consumirla dentro del periodo de vida útil. No necesita refrigeración. Una vez abierto manténgase refrigerado y consumase en el menor tiempo posible.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: 100 días empacada en bolsa coextruida 7 capas alta barrera. 150 días empacada en caja semisoportante multicapas (TetraPak)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 2. Presentación 200 ml

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml)	
Porciones por envase: 1	
Cantidad por porción	
Calorías 200	**Calorías de Grasa 50**
	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	**9%**
Grasa Saturada 3,5 g	**18%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 20 mg	**7%**
Sodio 85 mg	**4%**
Carbohidrato Total 29 g	**10%**
Fibra Dietaria 1 g	**4%**
Azúcares 18 g	
Proteina 7 g	**14%**
Vitamina A 2 % Calcio 15 %	Vitamina C 0 % Hierro 20 %
*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.	

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Ideal para loncheras y refrigerios. Excelente complemento alimenticio. Producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTA PROCESADORA	Planta Procesadora Funza, Cr. 9 No. 11 - 02 Funza - Cundinamarca.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	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.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Protección Social.	feb-06	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 el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	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.
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	Por medio de la 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 alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece 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 alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	oct-13	Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Norma Técnica Colombiana NTC 5246	ICONTEC	feb-04	Esta norma establece los requisitos y ensayos que debe cumplir la bebida láctea con avena obtenida por cualquiera de los medios de higienización que se incluyen en la presente norma.
Norma Técnica Colombiana NTC 4433	ICONTEC	abr-06	Esta norma establece el procedimiento para determinar si los alimentos envasados en envases o bolsas, herméticamente cerrados, cumplen con los requisitos de esterilización comercial a los que se sometieron y se aplica a todos aquellos alimentos catalogados como comercialmente estériles.

DOCUMENTO ORIGINAL