Colanta Sabe Más	**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**	**KUMIS** **Página 1 de 5**

Unidad Estratégica:	**Línea:**	**Macroproceso:**	**Área Organizacional:**
Láctea y Bebidas	Leches Fermentadas	Diseño de producto	Investigación y Desarrollo

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó:**	**Fecha Elaboración:**
Ing. Andrés Betancur A. Coord. Investigación y Desarrollo	Esp. Claudia Osorio Coord. Empaques Ing. Hugo Mauricio Coord. Control Calidad Lácteos San Pedro	Adm. Federico Pérez Jefe Mercadeo Adm. Carlos González Dir. División operativa	Noviembre/2006 **Fecha Revisión:** 25 JUL 2014 **Versión No.** 3

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	KUMIS ENTERO CON DULCE.
CLAIMS	No Aplica.
No. DE REGISTRO	RSIAA02M11092.
MARCA	COLANTA®.
DEFINICIÓN	El kumis es el producto preparado a partir de la leche higienizada, coagulado por la acción de Streptococcus lactis o Cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera. Azúcar. Cultivo láctico específico: *Lactococcus lactis subsp. cremoris* y *Lactococcus lactis.*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene lactosa como componente natural de la leche.

COPIA CONTROLADA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Este producto es elaborado a partir de leche pasteurizada y homogenizada, adicionada con azúcar. Es fermentada por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez.				
2. ESPECIFICACIONES					
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Aroma: Lácteo, característico del producto. Sabor: Ácido dulce, característico del producto. Color: Blanco. Aspecto: Consistencia suave y homogéneo.				
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**		
	Materia grasa % m/m	2.5	---		
	Sólidos lácteos no grasos % m/m	7.0	---		
	Acidez como ácido láctico % m/m	0.6	1.2		
	Prueba de fosfatasa	Negativa			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
	NMP Coliformes fécales/g	3	<3	---	0
	Hongos y Levaduras/g	3	200	500	1
	Convenciones: **NMP**: Número más probable. **n:** Número de muestras. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **C:** Número de muestras permitidas con resultados entre **m** y **M**. **<:** Léase menor de. ***Nota:*** *Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a <3 NMP/g en UFC/gr ó ml es menor de 10 (<10) UFC/g ó ml.*				
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No Aplica.				

COPIA CONTROLADA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 150 g, 200 g, 1000 g. Garrafa: 750 g, 1000 g. Vaso: 150 g, 200 g. Paquete: 150 g x 6 und. 200 g x 6und., 1000 g x 3 und.
TIPOS DE EMPAQUE	En bolsa de polietileno coextruído de baja densidad. Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad fabricada en polietileno. Vaso de poliestireno *(PS)* de alto impacto con tapa foil de aluminio *impreso* termosellado, *multiempaque en película de poliolefina impresa termoencogible o no*.
EMBALAJE	Vaso 150 g: Canastillas de 50 unidades. Vaso 200 g: Canastillas de 50 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Bolsa 150 g, 200 g: Canastillas de 60 unidades. Bolsa 1000 g: Canastillas de 10 unidades Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g): Canastillas de 10 unidades. Paquete x 3 bolsas (1000 g): Canastillas de 5 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 – 6 °C. *Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 respectivamente.*
DISTRIBUCIÓN	Esta debe llevarse a cabo en vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para así, aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. *Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.*

COPIA CONTROLADA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: (200 g.)	
Porciones por envase:	
Cantidad por porción	
Calorías 130	**Calorías de Grasa 45**
	Valor Diario*
Grasa Total 5 g	**8%**
Grasa Saturada 2,5 g	**13%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 5 mg	**2%**
Sodio 80 mg	**3%**
Carbohidrato Total 16 g	**5%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 14 g	
Proteína 5 g	**10%**
Vitamina A 4%	Vitamina C 0%
Calcio 25%	Hierro 0%
*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.	

Información Nutricional	
Tamaño por porción: (150 g.)	
Porciones por envase:	
Cantidad por porción	
Calorías 100	**Calorías de Grasa 35**
	Valor Diario*
Grasa Total 4 g	**6%**
Grasa Saturada 2 g	**10%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 4 mg	**1%**
Sodio 60 mg	**3%**
Carbohidrato Total 12 g	**4%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 11 g	
Proteína 4 g	**8%**
Vitamina A 4%	Vitamina C 0%
Calcio 20%	Hierro 0%
*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.	

COPIA CONTROLADA

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Es ideal en el desayuno, para acompañar con frutas o cereales, y también entre comidas (loncheras y refrigerios en general). Es un producto para todas las personas tolerantes a la lactosa.
PLANTAS PROCESADORAS	Planta procesadora San Pedro, Av. 49 43-282 San Pedro de los Milagros.
LEGISLACIÓN APLICABLE	Resolución 02310 de 1986. Ministerio de Salud. Resolución 05109 de 2005. Ministerio de la Protección Social. Resolución 333 de 2011. Ministerio de Protección Social. Decreto 616 de 2006. Ministerio Protección Social. Decreto 3075 de 1997. Ministerio de Protección Social. *Resolución 2674 de 2013. Ministerio de salud y protección social.*

COPIA CONTROLADA