Colanta Sabe más, Sabe a campo	**FICHA**		DOCUMENTO ORIGINAL	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT, LARGA VIDA, ENTERA COLANTA®**				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**
	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques		2020-06-18	2020-06-18
			Versión	0
Esp. Gerson A. Patiño C. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Isabel C. Galeano Jefe Nacional Control Calidad	MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo	**Código**	7349

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA.
CLAIMS	Buena fuente de proteína y rica en calcio. La leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera COLANTA® es una buena fuente de proteína y rica calcio, que en una dieta balanceada ayuda a cumplir con los requerimientos diarios nutricionales.
No. DE REGISTRO	RSA-0014091-2021
MARCA	COLANTA®,
DEFINICIÓN	**Leche ultra alta temperatura UAT (UHT), leche larga vida:** Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche proveniente de animales bovinos, cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °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 oxigeno, 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. Se comercializa a temperatura ambiente.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: **Composición**: Leche entera, estabilizante (polifosfatos de sodio y/o potasio (máx. 0,1 %m/m)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Se estandariza la leche y 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 ºC a 150 ºC por un periodo de tiempo entre 2 a 4 segundos, la homogenización de la leche se efectúa en un homogenizador aséptico (después del proceso UHT) u homogenización no aséptica (antes del proceso UHT) a una temperatura de 80 °C, y finalmente se enfría a las condiciones de envasado en un intercambiado de calor. 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:** Lácteo, levemente dulce y cocido. **Olor:** Lácteo, ligeramente cocido. **Color:** Blanco azuloso. **Apariencia:** Homogénea.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa, % m/v	3,0	—
	Proteína, % m/v	2,9	—
	Extracto seco total, % m/m	11,2	—
	Extracto seco desengrasado, % m/m	8,2	—

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Peroxidasa	Negativa	
	Fosfatasa	Negativa	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Densidad 15/15°C g/ml	1,0295	1,0330
	Acidez expresada como ácido láctico, % m/v	0,13	0,17
	Índice Crioscópico °C	-0.540	-0,510
	Índice Crioscópico °H	-0.560	-0,530
	Índice Crioscópico °mH	530	560
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55 °C y 35°C. Determinación de presencia/ausencia de ATP por Bioluminiscencia luego de la incubación de las muestras por 48 horas a 35°C. Técnica validada frente 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.		
	Metales pesados (Plomo), ppm[1,2]	≤ 0,02	
	Aflatoxinas M1, ppb[1,2]	≤ 0,5	
	Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides[2]	De acuerdo a la resolución 2906/2007.	
	[1]: El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante). [2]: Análisis especiales, realizados en laboratorio externo con frecuencia semestral.		

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	1500 ml, 1400 ml, 1300 ml, 1200 ml, 1150 ml, 1100 ml, 1050 ml, 1000 ml, 950 ml, 900 ml, 800 ml, 700 ml, 600 ml, 500 ml, 450 ml, 220 ml, 200 ml y 150 ml. Paquete: 900 ml x 6 und, 900 ml x 7 und, 950 ml x 6 und, 1000 ml x 6 und, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1050 ml x 6 und, 1100 ml x 6 und, 1100 ml x 7 und, 1300 ml x 5 und, 1300 ml x 6 und. Caja corrugada: 200 ml x 24 und, 200 ml x 60 und, 500 ml x 24 und, 900 ml x 12 und, 900 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1000 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1050 ml x 12 und, 1050 x 2 paquetes x 6 und c/u, 1100 ml x 2 paquetes x 6 und c/u, 1300 ml x 10 und, 1300 ml x 12 und, 1300 ml x 2 paquetes x 5 und c/u y 1300 ml x 2 paquetes x 6 und c/u. Para todos los tipos de empaques: Volumen variable con variaciones desde 5 ml hasta 5 l, en incrementos de 1 ml. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible y/o caja de cartón corrugado) 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 coextruido compuesto por 7 capas (PELBD, PEBD con pigmento blanco, resina adhesiva, EVOH, resina adhesiva, PEBD con pigmento negro, PELBD). Multiempaque: Bolsa en polietileno transparente impresa o sin impresión con excelentes propiedades de fricción y características mecánicas. Caja cartón corrugado. Película termoencogible impresa o sin impresión (material poliolefina de 3 capas).
EMBALAJE	En cajas de cartón corrugado. En cajas de polietileno inyectado de alta densidad.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto en un lugar fresco y seco. Después de abierto debe refrigerarse. Rote el producto según su fecha de vencimiento. Disponga en arrume sobre estiba separadas del piso y paredes, según los dispuesto en el empaque secundario. Evitar golpes del empaque primario.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos limpios, que no ocasionen riesgos de contaminación y/ o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. No requiere refrigeración, el producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

SEGURIDAD	Se recomienda consumirla dentro del periodo de vida útil. No necesita refrigeración. Una vez abierto manténgase refrigerado entre 2 ºC a 6 ºC y consumase en el menor tiempo posible.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	180 días empacada en caja semisoportante multicapa (TetraPak). 100 días, Bolsa coextruida 7 capas alta barrera. Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Porción 200 ml **Información Nutricional** Tamaño por porción: 1 Vaso (200 ml) Porciones por envase: **Cantidad por porción** **Calorías** 120 — Calorías de Grasa 50 **Valor Diario*** **Grasa Total** 6 g — **9%** Grasa Saturada 3,5 g — 18% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 15 mg — **5%** **Sodio** 120 mg — **5%** **Carbohidrato Total** 10 g — **3%** Fibra Dietaria 0 g — 0% Azúcares 9 g **Proteína** 6 g — **12%** Vitamina A 6% — 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. Tabla 2. Porción 240 ml **Información Nutricional** Tamaño por porción: 1 Vaso (240 ml) Porciones por envase: **Cantidad por porción** **Calorías** 150 — Calorías de Grasa 70 **Valor Diario*** **Grasa Total** 8 g — **12%** Grasa Saturada 4,5 g — 23% Grasa Trans 0 g **Colesterol** 20 mg — **7%** **Sodio** 140 mg — **6%** **Carbohidrato Total** 12 g — **4%** Fibra Dietaria 0 g — 0% Azúcares 11 g **Proteína 7** g — **14%** Vitamina A 8 % — Vitamina C 0% Calcio 30% — 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.
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se puede consumir directamente ó en preparados culinarios. Apta para personas tolerantes a la lactosa
PLANTA PROCESADORA	Cra. 9 No.11 - 02. Funza - Cundinamarca. Calle 74 No. 64 A - 51. Medellín - Antioquia. Calle 44 No. 21 -140. Valledupar - Cesar. Planeta Rica, Carrera 7 No. 3 – 45. Planeta Rica - Córdoba.

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 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 2906 de 2007	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 1382 de 2013.	Ministerio de la Protección Social.	may-13	Por la cual se establecen los Límites Máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destino humano, con el fin de proteger la salud de la población.
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
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.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	N.A	Laura D. Pedroza C.	Laura D. Pedroza