COPIA CONTROLADA

Tipo de Documento: Ficha Técnica Producto Terminado	**Pertenece a:** SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	**PROCESO:** Calidad	**FECHA DE ELABORACIÓN** 2023 09 30
Elaborado por: Sara Franco Cardona Analista de Asuntos Regulatorios	**Revisado por:** Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	**Aprobado por:** Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	**Fecha de Revisión** 2023 09 30
Código y Título: **AU-GI-GC-FT-032 CUAJADA QUESO FRESCO, SEMIBLANDO, GRASO**			**No. Revisión** 007

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir el Queso fresco, semiblando, graso para consumo humano.
ALCANCE	Esta ficha aplica para el Queso fresco, semiblando, graso para consumo humano.
REGISTRO SANITARIO	RSA-0024142-2023
INGREDIENTES	Leche Entera ultrafiltrada higienizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), cuajo.
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Es el producto obtenido por coagulación de leche, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados.
REQUISITOS LEGALES DEL PRODUCTO	Ver Matriz legal. En caso de que el cliente requiera esta información realizar la respectiva solicitud.

ALÉRGENOS	Leche			
EL PRODUCTO CONTIENE OGM?	**CONTIENE OGM**	**SI**	**NO**	**OTROS[1]**
			X	
USO PREVISTO	**MANIPULACIÓN APROPIADA**	Alimento listo para el consumo, destinado para consumo inmediato y directo para humanos, no necesita preparación alguna.		
	USO NO PREVISTO/ABUSO POTENCIAL	No debe consumirse en personas con restricción alimentaria como dietas hipo-sódicas o hipo-cálcicas.		
	CONSUMIDORES PREVISTOS Y POBLACIÓN VULNERABLE	Dirigido a consumidores en general de todas las edades, salvo restricciones nutricionales del especialista. No recomendado para niños menores de un año de edad.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**		
	Apariencia	Semiblando, graso, compacto y liso.		
	Color	Blanco		
	Olor	Lácteo		
	Sabor	Salado		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**		**NORMATIVA**
		VALOR LABORATORIO	**VALOR REFERENCIA**	
	Mohos	< 100	100 - 500	Res. 1407/2022
	Escherichia Coli	< 10	<10	Res. 1407/2022
	Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	< 100	100 - 1000	Res. 1407/2022
	***Salmonella spp* / 25g**	Negativa	Negativa	Res. 1407/2022
	***Listeria monocytogenes* / 25 g**	Negativa	Negativa	Res. 1407/2022
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**		**NORMATIVA**
		VALOR LABORATORIO	**VALOR REFERENCIA**	

	Materia grasa en extracto seco % m/m	45-59	Mínimo 45	Resolución 1804/1989
	Humedad % m/m	56 - 65	Máximo 65	Resolución 1804/1989

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 tajada (30 g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 17		
	Por 100g	Por porción
Calorías (Kcal)	**262**	**79**
Grasa Total	21 g	6,3 g
Grasa saturada	**13 g**	**4,0 g**
Grasa trans	**260 mg**	**78 mg**
Carbohidratos Totales	7,3 g	2,2 g
Fibra dietaria	4,0 g	1,2 g
Azúcares totales	0 g	0 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	13 g	4,0 g
Sodio	**508 mg**	**152 mg**
Vitamina A	288 µg ER	87 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Calcio	408 mg	122 mg
Hierro	0 mg	0 mg
Zinc	2,0 mg	0,60 mg

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

1. Recepción y selección de las materias primas
2. Homogenización y estandarización
3. Pasteurización
4. Cuajado
5. Desuerado y prensado
6. Empaque
7. Almacenamiento

ACEPTACIÓN Y RECHAZO	Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos se rechazará el lote
ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES	No romper cadena de frio. Almacenar en lugares frescos y libres de olores.
CONSERVACIÓN	Temperaturas de almacenamiento: 4 ± 2ºC.
VIDA ÚTIL	Doce (12) días a partir de la fecha de elaboración. en condiciones normales de almacenamiento y sin haberse sometido a ningún proceso o manipulación que altere sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales.

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO (Instrucciones de etiquetado)</td><td>Presentación en lámina de polietileno de baja densidad calibre 1.5, pre-impresa, embaladas por 24 unidades en canastilla.

La etiqueta se encuentra impresa en el material de empaque y debe contener la siguiente información: Información Nutricional, listado de ingredientes e información de aditivos, título del producto “Cuajada: Queso fresco, semiblando, graso”, registro sanitario, contenido neto, declaración de alérgenos, entre otros. Este debe cumplir con las resoluciones 5109 de 2005 por medio de las cuales se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos alimenticios y 2492 de 2022 sobre el etiquetado nutricional y frontal de advertencia.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>PRESENTACIÓN</td></tr>
<tr><td>300 g</td></tr>
<tr><td>400 g</td></tr>
<tr><td>500 g</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</td><td>Para el almacenamiento se debe tener en cuenta la Guía para el Almacenamiento, Preservación y Transporte de Alimentos Ver Anexo 2</td></tr>
<tr><td>UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO</td><td>1. ESTRUCTURA DE LOTEADO

LOTE: Este consta de 11 dígitos así:

DDD: Día juliano de empaque
AA: Últimos 2 dígitos del año de empaque
T: Turno de empaque
MM: 2 caracteres alfanuméricos/listado de equipo de empaque.
PP: Consecutivo planta Auralac
Ejemplo: L: DDDAATMMPP ------ L:1862310805

VENCE: Se indicará de manera secuencial, así:
Día: el día escrito con números
Mes: con las tres primeras letras
Año: indicado con sus dos últimos dígitos.
Ejemplo: VEN: ##/AAA/## ------ Ejemplo: VEN: 06/ABR/24</td></tr>
</table>

INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	Fabricado por PRODUCTOS LÁCTEOS AURA S.A.S., AURALAC S.A.S. Vereda La Laja, km 37, Autopista Medellín, Bogotá, Colombia, **Teléfono: (604) 5631515** E-mail: auralac@auralac.com

HISTORIA DEL DOCUMENTO

Revisión	Fecha de la revisión	Motivo de la Revisión
000	18 10 11	Creación del documento.
001	19 05 21	Se realizan cambios en el nombre y definición del producto.
002	20 12 05	Se adiciona sección de línea a la que pertenece el producto y marcas comerciales (AURALAC, LATTI, SIMONA, DOÑA ROSA, SANCHO PAISA). Se cambia información relacionada con los parámetros fisicoquímicos, se añade normatividad aplicable a los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se complementa información en la sección de consumo, se modifican los días de vida útil (11 días).
003	21 02 23	Se adicionan marcas comerciales (LACTEORIENTE, YERSEY, FRESQUESITOS, ASPROLER, AURAFRESH, LALOLA, EURO, EUROMAX, EL RANCHERITO, ÉXITO, EKONO, FRESCAMPO, SURTIMAX, CARULLA, LÁCTEOS RANCHERO, EL ZARZAL, ARCOIRIS, DEL NORTE, ARA). Se modifican los días de vida útil (12 días). Se elimina 1000 g de la sección de empaque y el descriptor de textura graso dentro de las características sensoriales.
004	21 07 16	Se realizan cambios en los valores de laboratorio (Materia grasa en extracto seco %m/m 45-59; Humedad %m/m 56-65) y de referencia (Materia grasa en extracto seco Mínimo 45; Humedad Máximo 65) de las características fisicoquímicas. Se elimina el descriptor de textura liso dentro de las características sensoriales.
005	22 08 05	Se adiciona país de origen, uso no previsto, información nutricional y normatividad aplicable al rotulado. Se actualiza normativa relacionada con las condiciones microbiológicas del producto (Resolución 1407 de 2022).
006	23 03 13	Se modifica listado de ingredientes, Registro Sanitario y Tabla de Información Nutricional. Se añade información en normatividad aplicable a rotulado.

	007	23 09 30	Actualización formato Fichas Técnicas. Se adiciona objeto y alcance de la ficha técnica, descripción del proceso, criterios de aceptación y rechazo, especificaciones de embalaje y rotulado, ubicación e identificación de lote y fecha de vencimiento, información del fabricante, identificación de OGM.