CREMA DE LECHE SEMIENTERA

DENOMINACIÓN	Crema de Leche Semientera Ultra Alta Temperatura UAT (UHT)
MARCA	ALQUERIA
DESCRIPCIÓN	La Crema de Leche Semientera Alquería es el producto que se obtiene a partir de la separación de la porción de grasa de la leche por centrifugación. La Crema es sometida a un proceso térmico de flujo continuo, que consiste en llevar el producto a una temperatura entre 135 y 150 °C en tiempos entre 4 y 6 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Posteriormente es enfriada a temperatura ambiente y envasada asépticamente en un empaque con barreras a la luz y al oxígeno, que mantiene el producto en óptimas condiciones durante su vida útil. No necesita refrigeración. Es especialmente utilizado como ingrediente en diferentes preparaciones culinarias como postres, dulces, ensaladas, sopas, salsas, entre otras.
SEGMENTO DEL MERCADO	Es un producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos.
INGREDIENTES	Crema de leche, emulsificantes (ésteres lácticos y de ácidos grasos del glicerol y/o carragenina y/o goma guar) y estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio y citrato de sodio). Puede contener **gluten y soya.**
VIDA ÚTIL	**Fabricado por Productos Naturales de La Sabana – Alquería SAS:** **Bolsa:** 90 días a partir de la fecha de fabricación. **Caja Tetrapak®:** 180 días a partir de la fecha de fabricación. **Fabricado por Freskaleche para PNS:** **Bolsa:** 60 días a partir de la fecha de fabricación

REGISTRO SANITARIO	**RSA-0012190-2021**		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	pH	-	6,4-6,7
	Densidad	g/mL	0,85-1,100
	Acidez	%m/v	0,08-0,12
	Grasa	%	30-34
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**		**REFERENCIA**
	Prueba de esterilidad comercial		Satisfactoria
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	**Bolsa:** Coextrusión de polietilenos, con barrera al oxígeno (EVOH) y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos. **Caja TetraPak®:** Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio, que forma una barrera contra la luz y el oxígeno, y protege el producto de los agentes externos que ocasionan su descomposición con el paso del tiempo.		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL			

Información Nutricional

Tamaño por porción 1 cda (15 g)
Porciones por envase Ver Tabla

Cantidad por porción	
Calorías 45	Calorías de grasa 45
	Valor Diario*
Grasa Total 5 g	**8%**
Grasa Saturada 3,5 g	18%
Colesterol 15 mg	**5%**
Sodio 10 mg	**0%**
Carbohidrato Total 0 g	**0%**
Proteína 0 g	**0%**
Vitamina A	4%

No es una fuente significativa de Grasa Trans, Fibra Dietaria, Azúcares, Vitamina C, Calcio y Hierro.

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

Referencia	Porciones por envase (Tabla Nutricional)
50 g	Aprox. 3,5
125 g	Aprox. 8
180 g	12
200 g	Aprox. 13
225 g	15
400 g	Aprox. 27
450 g	30
900 g	60

<table>
<tr><td rowspan="9">PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td colspan="2">PRESENTACIÓN</td><td>CÓDIGO DE BARRAS</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>50 g</td><td>7702177 016732</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>125 g</td><td>7702177 007884</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>200 g</td><td>7702177 003572</td></tr>
<tr><td>Caja TetraPak®</td><td>180 g</td><td>7702177 020142</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>450 g</td><td>7702177 020029</td></tr>
<tr><td>Bolsa</td><td>900 g</td><td>7702177 009123</td></tr>
<tr><td>Ristra</td><td>50 g x 12 und</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Caja display</td><td>125 g x 8 und</td><td>7702177 013373</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO</td><td colspan="3">El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura ambiente.

Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores.

No exponer el producto a los rayos solares.

No colocar el producto directamente sobre el piso.

Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos.

Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros.
En envase cerrado no requiere refrigeración. Después de abierto manténgase refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO</td><td colspan="3">Resolución 2310 de 1986: Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos.

Resolución 5109 de 2005: Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 333 de 2011: Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

Decreto 60 de 2002: Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.</td></tr>
</table>

Información General

Locación
Nacional

Regional
Nacional

Tema
Plan HACCP
Asuntos regulatorios

Fecha Próxima Revisión
2021-05-24

Aprobaciones Documento

Acción	Ejecutada por	Fecha Inicial	Fecha Final
Elaboró	Laura Toledo Franco (Practicante)	21/05/2020 02:12:17 p.m.	22/05/2020 01:06:09 p.m.
Revisó	Hector Ivan Guana (Coordinador Innovación I+D+I)	22/05/2020 01:06:09 p.m.	29/05/2020 12:40:23 p.m.
Aprobó	Paula Daniela Beltran Moreno (Gerente Investigación y Desarrollo)	29/05/2020 12:40:23 p.m.	30/05/2020 08:12:10 p.m.

Historial de Versiones

Fecha de Publicación	Versión	Descripción de cambios
2020/06/01	5	Actualización el formato y de la normativa vigente aplicable al producto
2018/10/08	4	CAMBIO EMPAQUE
2018/08/23	3	Nuevas presentaciones comerciales
2017/04/18	2	Actualización de composición.
2015/05/27	1	-

Grupos con Permisos de Consulta
Usuario Alqueria
Todos

Copia No Controlada