Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)

DOCUMENTO ORIGINAL

KUMIS

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

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Ing. Laura M. Lozano D. **Analista Investigación y Desarrollo**	Ing. Olga L. Rodriguez G. **Coord. Investigación Y Desarrollo** Ing. Ricardo A. Sierra T. **Coord. Control Calidad** Ing. David A. Garces P. **Coord. Producción**	Ing. Asdrúbal Tabares R. **Jefe Planta Derivados Lácteos**	2023-08-25 **Versión** **Código**	2023-08-25 0 10169

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** KUMIS ENTERO CON DULCE. **Nombre fantasía:** No aplica.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-0016685-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRIO®.
DEFINICIÓN	El kumis es el producto obtenido a partir de la leche de bovino higienizada, coagulada por la acción de *Streptococcus lactis* o *cremoris*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
COMPOSICIÓN	Leche entera pasteurizada, azúcar, cultivo láctico específico *(Lactococcus lactis subsp. cremoris y Lactococcus lactis).*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche proveniente de animales bovinos pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, ligeramente ácido, dulce. **Olor:** Dulce, lácteo. **Color:** Blanco. **Apariencia:** Consistencia suave, brillante, homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa (%m/m)	2,5	-
Sólidos lácteos no grasos (%m/m)	7,0	-
Acidez expresada como ácido láctico (%m/m)	0,6	1,2
Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli [1]	5	0	<10 ufc/g o ml	-

Convenciones
[1] **Nota:** Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
n: Número de unidades a analizar en un lote.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
c: Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc: Unidades formadoras de colonias.
<: Léase menor de.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.

Residuos de antibióticos, (µg/kg / ppb)	No detectable*
Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg/ppm)	No detectable*
Plomo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,02
Aflatoxinas M1, (µg/kg / ppb)	≤ 0,5
Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,01
Acrilonitrilo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,02
Melamina, (mg/kg / ppm)	≤ 2,5
Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg / ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007

*No detectables por los métodos implementadas por Colanta.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Bolsa: 1000 g, 200 g, 200 mL.
Garrafa: 1000 g, 4000 g.
Vaso: 150 g, 200 g.

Volumen variable con variaciones de 5 ml, desde 5 ml hasta 10 L.
Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsa: Película flexible coextruida impresa compuesta por capa externa polietileno de baja densidad lineal, capa media polietileno de baja densidad y capa interna polietileno de baja densidad lineal. Pigmentado blanco.
Garrafa plástica de polietileno de alta densidad con tapa de seguridad de polietileno.
Botella de polietileno de alta densidad con tapa rosca.
Tipo de decorado para la botella y garrafa; Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no y con etiqueta.
Vaso de poliestireno de alto impacto con tapa foil de aluminio termosellado. tipo de decorado: vaso impreso, etiqueta termoencogible o encartonado.
Multiempaque: película termo retráctil, Display en cartulina o polyboard.

EMBALAJE

Bolsa 200 mL: Canastillas de 72 unidades.
Bolsa 200 g: Canastillas de 72 unidades.
Bolsa 1000 g: Canastillas de 20 unidades.
Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Garrafa 4000 g: Canastillas de 4 unidades.
Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades.
Vaso 200 g: Canastillas de 50 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas estibadas. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 respectivamente.

DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y sanitarias, así mismo, que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje. El producto no se debe disponer directamente sobre el piso del vehículo, de manera que se mantenga aislado de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de droga o medicamentos, en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional				
Nutriente	**Unidad**	**Por porción**		
		100 g	**150 g**	**200 g**
Calorías	Kcal	82	126	164
Grasa total	g	2,9	4,4	5,8
Grasa saturada	g	1,7	2,5	3,4
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	11	17	22
Fibra dietaría total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	8,8	13	18
Azúcares añadidos	g	7,2	11	14
Proteína	g	3,0	4,5	6,0
Sodio	mg	46	70	93
Vitamina A	µg ER	26	38	51
Vitamina D	µg	0,28	0,42	0,56
Hierro	mg	0,10	0,15	0,20
Calcio	mg	107	160	213
Zinc	mg	0,45	0,68	0,90

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	Si
Sello exceso en sodio	No
Sello exceso en grasas saturadas	No
Sello exceso en grasas trans	No
Sello Contiene edulcorantes	No
Sello positivo	No

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Cantidad de referencia 150 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrio. **Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Planta procesadoras:** Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
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.
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 683 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 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	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 4506 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	oct-13	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	ago-22	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de Salud y Protección Social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
No aplica	No aplica	Lina M. Jaramillo R.	