Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 810 de 2021)**	**KUMIS**	Página 1 de 4

DOCUMENTO ORIGINAL

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**
Esp. Gerson A. Patiño C. Jefe Investigación y Desarrollo.	Ing. Isabel C. Galeano G. Jefe Control Calidad.	Esp. Jairo A. García G. Jefe Nacional de Producción.	2022-08-02	2022-08-02
			Versión	0
			Código	9342

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** KUMIS ENTERO CON DULCE. **Nombre fantasía:** N.A.
CLAIMS	N.A.
No. DE REGISTRO	RSA-0016685-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRIO®.
DEFINICIÓN	Kumis al 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	**Composición 1** Ingredientes: Leche entera, azúcar, cultivo láctico especifico: Lactococcus lactis subsp. cremoris y Lactococcus lactis. **Composición 2** Ingredientes: 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, fresa. **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	

DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
	NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
	Mohos y levaduras ufc/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**: Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO los resultados serán expresados en UFC/, el equivalente a NMP (<3) en ufc/g o ml es menor de diez (<10).				
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, 220 g, 200 g, 150 g, 120 g, 110 g, 100 g, 1000 ml, 250 ml, 225 ml. 220 ml, 200 ml, 175 ml, 150 ml, 125 ml, 100 ml. Garrafa: 4000 g, 1750 g, 1000 g, 750 g, 4000 ml, 1750 ml, 1000 ml, 750 ml. Vaso: 220 g, 200 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml. Botella: 220 g, 200 g, 180 g, 175 g, 150 g, 110 g, 100 g, 220 ml, 200ml, 180 ml, 175 ml, 150 ml, 110 ml, 100 ml. Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g, 150 ml, 200 ml). Paquete x 3 bolsas (1000 g, 1000 ml). 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. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
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 seguridad de polietileno de alta densidad con tapa de foil y aluminio. 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 coextruida de poli olefinas termo retráctil Display en cartulina. Cartón ultra/clásica o polyboard.
EMBALAJE	Bolsa 120 g: Canastillas de 100 unidades. Bolsa 150 g, 200 g: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 1000 g: Canastillas de 20 unidades. Garrafa 750 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1000 g: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 4000 g: Canastillas de 4 unidades. Vaso 100 g: Canastillas de 50 unidades. Vaso 150 g: Canastillas de 59 unidades. Vaso 200 g: Canastillas de 50 unidades. Botella 100 g: Canastilla de 120 unidades. Botella 175 g, 180 g, 200 g: Canastilla de 77 unidades Paquete x 6 bolsas (150 g, 200 g): Canastillas de 10 unidades. Paquete x 3 bolsas (1000 g): Canastillas de 5 unidades. Bolsa de 200 ml: Bolsa por 40 unidades. Canastillas por 80 unidades.

DOCUMENTO ORIGINAL

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	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 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 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	6,5	9,7	13
Proteína	g	3,0	4,5	6,0
Sodio	mg	47	71	94
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 alto en azúcares añadidos	NO
Sello alto en sal/sodio	NO
Sello alto en grasas saturadas	NO
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	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 personas sanas, no es apto para las 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 procesadora, Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros -Antioquia.

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.
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 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 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.
Resolución 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.

CONTROL DE CAMBIOS

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