DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más, Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 810 de 2021)**			**LECHE UHT, LARGA VIDA, ENTERA COLANTA**					
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**	
Esp. Gerson A. Patiño C. Jefe Investigación y Desarrollo		Ing. Isabel C. Galeano Jefe Control Calidad		Esp. Jairo A. García G. Jefe Nacional de Producción		2022-04-13		2022-04-13	
						Versión		0	
						Código		9048	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	Nombre técnico: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA, ENTERA Nombre fantasía: N.A
CLAIMS	"Buena fuente de proteína" y "Buena fuente de calcio"
No. DE REGISTRO	RSA-0014091-2021
MARCA	COLANTA®, COLANTA A2, A2, MAXI 7.
DEFINICIÓN	Leche ultra alta temperatura UAT (UHT), leche larga vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche 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, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: 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 proveniente de animales bovinos, se 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.

DOCUMENTO ORIGINAL

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	—
Peroxidasa		Negativa	
Fosfatasa		Negativa	
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
	°H	-0.560	-0,530
	°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 especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.

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

*No detectables por los métodos implementados por Colanta.

DOCUMENTO ORIGINAL

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, 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 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.
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. 100 días, Bolsa coextruida 7 capas alta barrera. Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional

Nutriente	Unidad	Por porción		
		100 ml	200 ml	240 ml
Calorías	Kcal	61	121	147
Grasa total	g	3,2	6,3	7,6
Grasa saturada	g	1,5	3,1	3,7
Grasa trans	mg	112	224	269
Carbohidratos totales	g	4,8	9,7	12
Fibra dietaría total	g	0	0	0
Azucares totales	g	4,3	8,5	10
Azucares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	3,2	6,4	7,7
Sodio	mg	60	119	143
Vitamina A	ug ER	37	73	88
Vitamina D	ug	0,03	0,06	0,08
Hierro	mg	0,07	0,13	0,16
Calcio	mg	121	242	290
Zinc	mg	0,47	0,95	1,1

Etiquetado frontal

Sello alto en azúcares añadidos	No
Sello alto en sal/sodio	No
Sello alto en grasas saturadas	No
Sello positivo	Si

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

Utilice como medida casera el vaso para la adecuada interpretación de la información nutricional y una densidad promedio 1,031 g/ml.

Cantidad de referencia 200 ml (Resolución 810 del 2021).

DIRECCIÓN DE PLANTA

Cooperativa Colanta; Cooperativa Montefrío.

Planta procesadora
Cra. 9 No.11 - 02. Funza - Cundinamarca.
Calle 74 No. 64 A - 51. Medellín - Antioquia.
Calle 44 No. 21 -140. Valledupar - Cesar.
Carrera 7 No. 3 – 45. Planeta Rica - Córdoba.
Carrera 7 carretera troncal vía Medellín #3 - 47, Planeta Rica
Lácteos EL ZARZAL con domicilio en CRA 65 No. 74-75 Loc. 142 Medellín, Antioquia, Colombia

Sede principal:
Calle 74 No. 64 A - 51. Medellín - Antioquia

DOCUMENTO ORIGINAL

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 810 de 2021.	Ministerio de la 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 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 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
N.A.	N.A.	Laura D. Pedroza C. Analista Sistema Gestión Integral	