Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA (COLANTA)

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 Funza

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Ing. Laura María Lozano Díaz **Analista Investigación y Desarrollo**	Ing. Pilar Marín L. **Coordinadora Control Calidad** Ing. Claudia M. Galán M. **Jefe Producción**	Ing. Jose Luis Calderín C. **Jefe Investigación y Desarrollo** M.V. Andrés Escobar V. **Jefe Institucional Cundinamarca**	2023-07-13	2024-11-29
			Versión	1
			Código	10079

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** LECHE ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT), LARGA VIDA. **Nombre fantasía:** No aplica.
CLAIMS	"Buena fuente de proteína y 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 (polifosfato 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 y 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 intercambiador de calor. Luego se procede al envasado aséptico, que consiste en un sistema de llenado en condiciones estériles y en equipos herméticos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo característico, ligeramente dulce y cocido. **Olor:** Lácteo, ligeramente cocido. **Color:** Blanco azuloso. **Apariencia:** Liquido homogéneo, sin grumos, ligeramente viscoso.

DOCUMENTO ORIGINAL

	Requisitos	Mínimo	Máximo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Grasa % m/v mínimo	3,0	---
	Proteína, % m/v	*2,9*	___
	Extracto seco total % m/m mínimo	11,20	---
	Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8,20	---
	Peroxidasa	Negativa	
	Fosfatasa	Negativa	
	Densidad 15/15 °C g/mL	1,0295	1,0330
	Acidez expresada como acido láctico % m/v	0,13	0,17

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Índice crioscópico	°C	-0,540	-0,510
		°H	-0,560	-0,530
		°mH	530	560

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Prueba de esterilidad comercial: Incubar en sus envases originales, dos (2) muestras a 35°C y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.
	Técnica validada para dar cumplimiento a la prueba de esterilidad comercial: Investigación de microorganismos por detección de ATP a partir de muestras pre-incubadas a 35ºC durante 48 horas, posteriormente analizadas para detectar ausencia/presencia de ATP microbiano.

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

*No detectables por los métodos implementados por Colanta.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

Caja semisoportante multicapas: 200 mL, 400 mL, 450 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL.
Película o bolsa coextruida: 200 mL, 400 mL, 450 mL, 900 mL, 1000 mL, 1100 mL.
Paquete: 200 mL x 6 und, 900 mL x 6 und, 1000 mL x 6 und, 1100 mL x 6 und, 1100 mL x 7 und.

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 con impresión 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:
10 bolsas reempaque de polietileno c/u con 6 unidades en bolsa coextruida x 200 mL
2 bolsas reempaque de polietileno c/u con 6 unidades en bolsa coextruida x 900 mL
2 bolsas reempaque de polietileno c/u con 6 unidades en bolsa coextruida x 1000 mL
2 bolsas reempaque de polietileno c/u con 6 unidades en bolsa coextruida x 1100 mL
2 bolsas reempaque de polietileno c/u con 7 unidades en bolsa coextruida x 1100 mL
60 unidades en bolsa coextruida x 200 mL
28 unidades en bolsa coextruida x 400 mL
24 unidades en bolsa coextruida x 450 mL
12 unidades en bolsa coextruida x 900 mL
12 unidades en bolsa coextruida x 1000 mL
12 unidades en bolsa coextruida x 1100 mL
60 unidades en caja semisoportante multicapas x 200 mL
28 unidades en caja semisoportante multicapas x 400 mL
12 unidades en caja semisoportante multicapas x 900 mL
12 unidades en caja semisoportante multicapas x 1000 mL
12 unidades en caja semisoportante multicapas x 1100 mL

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El producto podrá almacenarse a temperatura ambiente, en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas. Así mismo, mantener el producto alejado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes o productos que generen contaminación cruzada. Se recomienda que el producto se almacene en estibas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones 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: 180 días empacado en caja semisoportante multicapa. 100 días empacado en bolsa coextruida 7 capas alta barrera. Después de abierto 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	122	145
Grasa total	g	3,2	6,4	7,7
Grasa saturada	g	1,6	3,2	3,9
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	4,8	9,6	11
Fibra dietaría total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	4,1	8,2	9,8
Azúcares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	3,2	6,5	7,8
Sodio	mg	57	115	138
Vitamina A	µg ER	37	74	89
Vitamina D	µg	0,03	0,06	0,08
Hierro	mg	0,14	0,29	0,35
Calcio	mg	120	239	287
Zinc	mg	0,47	0,95	1,1

Etiquetado frontal

Sello exceso en azúcares	NO
Sello exceso en sodio	NO
Sello exceso en grasas saturadas	NO
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	SI

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	Consérvese a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Después de abierto debe refrigerarse a temperaturas entre 2°C - 6°C y consumir en el menor tiempo posible. 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).

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrio. **Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51 Medellín, Antioquia Carrera 9 No.11 - 02 Funza - Cundinamarca.. Calle 44 No. 21 -140 Valledupar - Cesar. Carrera 7 No. 3 – 47 Troncal vía Medellín Planeta Rica, Córdoba. Carrera 65 No. 74-75 Bodega 142 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 la Protección Social.	feb-06	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
NTC 4433 de 2006	ICONTEC	abr-06	Esta norma establece el procedimiento para determinar si los alimentos envasados en envases o bolsas herméticamente cerrados, cumplen con los requisitos de esterilización comercial a los que se sometieron y se aplica a todos aquellos alimentos catalogados como comercialmente estériles, cuando se desee comprobar esta condición o cuando los datos del proceso no estén disponibles o no sean satisfactorios.
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 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
0	1. Adición de parámetro fisicoquímico proteína en las características fisicoquímicas del producto terminado.	Laura J. Rincón C. Analista SGI	Laura Rincón