Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)

QUESO FRESCO 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 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. **Coordinadora Investigación Y Desarrollo** Ing. Ricardo A. Sierra T. **Coordinador Control Calidad** Ing. Asned A. Jaramillo **Coordinador Producción**	MI. Nicolas E. Fonseca P. **Jefe Investigación y Desarrollo** Ing. Asdrúbal Tabares R. **Jefe Planta Derivados Lácteos**	2023-11-16	2023-11-16
			Versión	0
			Código	10398

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-004757-2017
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Es el producto pasteurizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche entera pasteurizada, cloruro de sodio (máx. 2,0%), estabilizante (cloruro de calcio máx. 0,02%), cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche proveniente de animales bovinos, entera pasteurizada y adicionado con cuajo y cloruro de sodio.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Lácteo, ligeramente salado, caracteristico del producto.
Olor: Lácteo, característico del producto.
Color: Blanco, homogéneo.
Apariencia: Consistencia firme, con pocos ojos, flexible.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	45,0	59,9
Humedad, en %m/m	40,1	55,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	<10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	$<10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia / 25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia / 25g	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Convenciones

NMP: Número más probable.
n: Número de muestras.
c: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
<: Léase menor de.
Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO los resultados serán expresados en ufc/g o mL, el equivalente a NMP (<3) en ufc/g o mL es menor de diez (<10).

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	QUESO FRESCO COLANTA

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	125 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, 8 kg, 10 kg. Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 10000 g, en incrementos de 1 g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película laminada superior e inferior alta barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad. Bolsa coextruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
EMBALAJE	125 g: Canastillas de 102 unidades 250 g: Canastillas de 36 unidades. 300 g: Canastillas de 30 unidades. 500 g: Canastillas de 26 unidades. 1000 g: Canastillas de 10 unidades. 2000 g: Canastillas de 6 unidades. 2500 g: Canastillas de 5 unidades. 8 kg y 10 kg: Canastillas de 2 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2 °C, 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 canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio, mínimo 60 cm y 15 cm 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 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO TERMINADO
(Resolución 2492 de 2022)

QUESO FRESCO COLANTA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional			
Nutriente	Unidad	Por porción	
		100 g	30 g
Calorías	Kcal	302	90
Grasa total	g	24	7,2
Grasa saturada	g	16	4,7
Grasa trans	mg	385	116
Carbohidratos totales	g	2,4	0,7
Fibra dietaría total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	19	5,6
Sodio	mg	451	135
Vitamina A	µg ER	301	90
Vitamina D	µg	0,28	0,08
Hierro	mg	0,20	0,06
Calcio	mg	589	177
Zinc	mg	2,8	0,83

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	No
Sello exceso en sodio	Si
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

Consérvese a temperaturas de refrigeración. Después de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible.
Utilice como medida casera la tajada para la adecuada interpretación de la información nutricional.

Cantidad de referencia 30 g (Resolución 810 del 2021).

DIRECCIÓN DE PLANTA

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

Plantas procesadoras:
Km 76 Troncal de la Costa. Santa Rosa de Osos, Antioquia
Carrera 49 No. 40-86 San Pedro de los Milagros, Antioquia.
Calle 44 D No. 49 - 41, San Pedro de los Milagros, Antioquia.
Carrera 12 No. 13 - 40, Entrerríos, Antioquia.

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL

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 01804 de 1989	Ministerio de Salud.	feb-89	Por la cual se modifica la resolución 2310 de 1986 (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 09 de 1979.
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.

Colanta Sabe más Sabe a campo

FICHA TÉCNICA
DE PRODUCTO TERMINADO
(Resolución 2492 de 2022)

DOCUMENTO ORIGINAL

QUESO FRESCO COLANTA

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 2013 de 2020	Ministerio de Salud y Protección Social.	nov-20	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del consumo de Sodio 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.

CONTROL DE CAMBIOS

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