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
Carolina Silva. Diana C. Silva C. **Analista Investigación y Desarrollo.**	Olga L Rodriguez Ing. Olga L. Rodriguez G. **Coordinadora Investigación Y Desarrollo** P.A.T. Cesar PC Ing. Ricardo A. Sierra T. **Coordinador Control Calidad** Asned Arbolo Jaramillo Asned A. Jaramillo **Coordinador Producción**	PAT. Ing. Asdrúbal J. Tabares R. **Jefe Planta Derivados Lácteos**	2023-05-23	2023-05-23
			Versión	0
			Código	9986

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** QUESO FRESCO, SEMIDURO, SEMIGRASO. **Nombre de fantasía**: TIPO MOZZARELLA.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-0023114-2023
MARCA	COLANTA®, GANITAS®, MONTEFRÍO®, DEL ORIENTE®.
DEFINICIÓN	Producto higienizado sin madurar e hilado, elaborado con leche de bovino semidescremada pasteurizada, obtenido por coagulación de la leche, mediante acción del cuajo y con la adición de ingredientes permitidos, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche semidescremada, cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio, máx. 0,02%), cultivo láctico específico, cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche proveniente de animales bovinos, semidescremada pasteurizada, adicionada con cultivo láctico específico, cloruro de sodio, cloruro de calcio y cuajo. La cuajada pasa por un proceso de hilado y es sumergida en salmuera hasta lograr las características finales, posteriormente pasa por un proceso de oreo y empacado.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Lácteo, salado.
Olor: Lácteo.
Color: Blanco, ligeramente amarillo.
Apariencia: Pasta hilada, flexible.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	20,0	44,9
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	---

Convenciones
NMP: Número más probable.
n: Número de unidades a analizar en un lote.
m: Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
c: Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc: Unidades formadoras de colonia
<: Léase menor de.
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).

2. ESPECIFICACIONES

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.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bloque: 125 g, 250 g, 450 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g. Bloque en Peso Variable: desde 900 g hasta 1100 g incrementos de 1 g. Bloque en Peso Variable: desde 2300 g hasta 2700 g incrementos de 1 g. Tajado: 34 g, 125 g, 250 g, 450 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g. Tajado en peso variable desde 17 g hasta 1 kg, en incrementos de 1 g.	
TIPOS DE EMPAQUE	Película inferior y superior coextruida termosellables, con barrera a gases, humedad y aromas. Bolsa trilaminada coextruida, con barrera a gases, humedad y aromas. Papel separador para quesos tajados: cada tajada de queso tiene un separador de papel apto para contacto con alimentos, color natural. Para todas las presentaciones: Puede aplicar película superior impresa o etiqueta adhesivo alta seguridad para el diseño y rotulado.	
EMBALAJE	**Nacional:** Bloque 250 g: Canastillas de 45 unidades. Bloque 450 g: Canastillas de 15 unidades. Bloque 1000 g: Canastillas de 16 unidades. Bloque 2000 : Canastillas de 6 unidades. Bloque 2500 g: Canastillas de 6 unidades. Tajado 250 g: Canastillas de 30 unidades. Tajado 500 g: Canastillas de 15 unidades. Tajado 1000 g: Canastillas de 13 unidades. Tajado 2000 g: Canastillas de 5 unidades. Tajado 2500 g: Canastillas de 5 unidades.	**Exportación:** Bloque 250 g: Cajas de 32 unidades. Bloque 450 g: Cajas de 16 unidades. Bloque 1000 g. Cajas de 16 unidades. Bloque 2000 g. Cajas de 5 unidades. Bloque 2500 g: Cajas de 6 unidades. Tajado 250 g: Cajas de 30 unidades. Tajado 500 g: Cajas de 16 unidades. Tajado 1000 g. Canastillas de 13 unidades. Tajado 2000 g: Canastillas de 5 unidades. Tajado 2500 g: Canastillas de 5 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración entre 2 °C - 6°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 45 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional

Nutriente	Unidad	Por porción		
		100 g	30 g	34 g
Calorías	Kcal	300	90	102
Grasa total	g	20	6,0	6,8
Grasa saturada	g	12	3,6	4,1
Grasa trans	mg	808	242	275
Carbohidratos totales	g	1,0	0,3	0,4
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	29	8,6	9,7
Sodio	mg	317	95	108
Vitamina A	µg ER	180	54	61
Vitamina D	µg	0,28	0,08	0,10
Hierro	mg	0,12	0,04	0,04
Calcio	mg	934	280	318
Zinc	mg	3,2	0,97	1,1

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.
Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
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.

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

Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrío.

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 2310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se reglamenta parcialmente el Titulo 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.
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.
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 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 2674 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establece 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 el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
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 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.
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
N.A.	N.A	Lina M. Jaramillo R.	