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. David A. Garces P. **Coordinador Producción**	Ing. Asdrúbal Tabares R. **Jefe Planta Derivados Lácteos** MI. Nicolas E. Fonseca P. **Jefe Investigación y Desarrollo**	24/07/2023	2023-09-26
			Versión	1
			Código	10097

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** 1.YOGUR ENTERO CON DULCE, CON MELOCOTÓN. 2. YOGUR ENTERO CON DULCE, CON MELOCOTÓN, CON PROBIÓTICOS. **Nombre fantasía:** YOGUR DE MELOCOTÓN; COLANTA YOGUR MELOCOTÓN.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-005523-2018
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, YOGURKID®, FUNCIONA®, DIGESTY® (CULTIVO PROBIÓTICO BB12 Y FIBRA PREBIÓTICA), ALAMBRA., PROLINCO, GOTA BLANCA.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche bovina higienizada y coagulada por la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final, con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	Composición 1 : Leche higienizada entera, base de fruta con trozos de melocotón (melocotón (mín. 3%), azúcar, agua, espesante (almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico; BPM), estabilizante (pectina; BPM), conservantes (benzoato de sodio (máx. 0,05%) y sorbato de potasio (máx. 0,05%)), colorante natural (norbixina; BPM)), azúcar, saborizante idéntico al natural de melocotón, colorante natural (anato, color Índex 75120; BPM), cultivos lácticos específicos (S. Thermophilus y L. Bulgaricus), cultivos lácticos probióticos (L. acidophilus y Bifidobacterium sp.) (mín. 1x106 UFC/g). Contenido mínimo de fruta 3% m/m. Composición 2 : Leche higienizada entera, base de fruta de melocotón (azúcar, pulpa de melocotón (mín. 3%), agua, espesante (almidón modificado; BPM), estabilizante (pectina; BPM), acidulante (ácido cítrico; BPM), conservantes (benzoato de sodio (máx. 0,05%) y sorbato de potasio (máx. 0,05%))), azúcar, saborizante idéntico al natural de melocotón, colorante natural (anato, color Índex 75120; BPM), cultivos lácticos específicos (S. Thermophilus y L. Bulgaricus), cultivos lácticos probióticos (L. acidophilus y Bifidobacterium sp.) (mín. 1x106 UFC/g). Contenido mínimo de fruta 3% m/m.
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. Con adición de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, ligeramente ácido, dulce, melocotón. **Olor:** Frutal a melocotón, dulce, lácteo. **Color:** Naranja claro. **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	0,7	1,5
Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g o ml	-

Convenciones
(1) **Nota:** Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda.
n: Número de unidades a analizar en un lote.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
c: Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.
ufc: Unidades formadoras de colonias.
<: Léase menor de.

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: 850 ml, 190 ml, 145 ml, 900 g, 200 g, 150 g, 120 g.
Vaso: 145 ml, 190 ml, 150 g, 200 g, 100 g.
Garrafa: 3900 ml, 1650 ml y 960 ml, 4000 g, 1750 g, 1000 g.

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.

TIPOS DE EMPAQUE

Bolsa de polietileno coextruído de baja densidad.
Garrafa y tapa plástica de polietileno de alta densidad o Pet, sin impresión, con arte impreso adhesiva o termoencogible
Vaso de poliestireno alto impacto o Polipropileno con tapa foil de aluminio termo sellado, decorado impresión offset o In Mould labeling o cartulina o manga termoencogible.
Botella de polietileno de alta densidad, con tapa de foil y aluminio.
Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no impresa y con etiqueta.
Display en cartulina ultra/clásica o poliboard.

EMBALAJE

Bolsa 850 ml, 900 g: Canastillas de 20 unidades.
Bolsa 190 ml, 200 g: Canastillas de 72 unidades.
Bolsa 145 ml, 150 g: Canastillas de 80 unidades.
Garrafa 3900 ml, 4000 g: Canastillas de 4 unidades.
Garrafa 1650 ml, 1750 g: Canastillas de 6 unidades.
Garrafa 960 ml, 1000 g: Canastillas de 12 unidades.
Vaso 145 ml, 150 g: Canastillas de 55 unidades
Vaso 190 ml, 200 g: Canastillas de 50 unidades.

Paquete x 6 bolsas (190 ml, 200 g): Canastillas de 12 unidades.
Paquete x 4 vasos (145 mL, 150 g): Canastillas de 6 unidades.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración *no mayores a 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 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional

Nutriente	Unidad	Por porción			
		100 g	*120 g*	*150 g*	*200 g*
Calorías	Kcal	*84*	*104*	*127*	*173*
Grasa total	g	*2,7*	*3,3*	*4,1*	*5,5*
Grasa saturada	g	*1,5*	*1,8*	*2,3*	*3,1*
Grasa trans	mg	*0*	*0*	*0*	*0*
Carbohidratos totales	g	*12*	*15*	*18*	*25*
Fibra dietaría total	g	*0*	*0*	*0*	*0*
Azúcares totales	g	*10*	*12*	*15*	*20*
Azúcares añadidos	g	*9,5*	*11*	*14*	*19*
Proteína	g	*2,9*	*3,5*	*4,4*	*5,8*
Sodio	mg	*41*	*49*	*62*	*82*
Vitamina A	µg ER	*41*	*50*	*62*	*83*
Vitamina D	µg	*0,11*	*0,14*	*0,17*	*0,23*
Hierro	mg	*0,11*	*0,13*	*0,16*	*0,21*
Calcio	mg	*99*	*118*	*148*	*197*
Zinc	mg	*0,41*	*0,49*	*0,62*	*0,82*

Etiquetado frontal

Sello exceso en azúcares	Si
Sello exceso en sodio	No
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 no mayores de 4 ± 2°C. Después de abierto debe refrigerarse y consumirse en el menor tiempo posible.* *Utilice como medida casera 1 vaso equivalente a 150 g para la adecuada interpretación de la información nutricional.* *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. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros, Antioquia. Km 76 Troncal de la Costa, Santa Rosa de Osos, Antioquia.

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 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 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 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
0	1. Se modifica el tratamiento térmico de la leche en la composición para pasar de pasteurizada a higienizada. 2. Se modifica la información de temperatura de refrigeración en el almacenamiento y manejo. 3. Se modifica la información nutricional de tal manera que se incluyen los valores en base de gramos de producto. 4. Se modifica las instrucciones especiales de manejo en la cual cambia la especificación de temperatura de refrigeración, la medida casera y la cantidad de referencia según la resolución 810 de 2021.	Lina M. Jaramillo R.	LinaJlloR