	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS
INVIMA	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)	
	Código: ASS-RSA-FM099 / Versión: 04 / Fecha de Emisión: 08/04/2019	

FICHA TECNICA DEL PRODUCTO

RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE

Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.

TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015

folios

SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).	

A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14 del Instructivo de trámites):

CREMA DE LECHE

B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE
Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.

La crema de leche se puede obtener por reposo de la grasa emulsionada con el suero o centrifugando la leche entera. El contenido de grasa final puede variar y también su consistencia y uso en la cocina. Veamos entonces los diferentes tipos de nata.

C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:

175GR, 200GR, 1100GR

D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites

BOLSA Y TARRO O LATA

E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:

PLATICO Y LATA

F. CONDICIONES DE CONSERVACION Ver numeral (11) del Instructivo de trámites:

Para conservar la crema de leche se refrigerada entre 2- 6 grados Centígrados aproximadamente (parte alta de la nevera).

G. TIPO DE TRATAMIENTO (PROCESO DE ELABORACION) Ver numeral (12) del Instructivo de trámites:

La crema de leche se obtiene por centrifugación de la leche, separándose la fase grasa de la misma. Esta crema se pasteuriza y se envasa. La crema de leche comercial contiene aproximadamente 40% de grasa. La manteca es el producto graso obtenido por el batido y amasado de la crema de leche pasteurizada.

H. VIDA UTIL ESTIMADA Ver numeral (13) del Instructivo de trámites:

DE 10 A 15 DIAS, FECHA DE VENCIMIENTO

I. PORCION RECOMENDADA Ver numeral (25) del Instructivo de Trámites.

cantidad requerida para el producto final

J. GRUPO POBLACIONAL Ver numeral (26) del Instructivo de Trámites

HOMBRE Y MUJERES

I. FIRMA DE FICHA TÉCNICA Ver numeral (27) del Instructivo de trámites

Firma del responsable del producto: **REPRESENTANTE LEGAL**

Nombre del Responsable del producto CARLOS ANDRES SALDARRIAGA GUTIERREZ **Firma:** Carlos Saldarriaga

*** Declaro que conozco y acato los reglamentos sanitarios vigentes que regulan las condiciones sanitarias de las fábricas de alimentos y del producto para el cual se solicito el registro / permiso /notificación sanitaria.**