COPIA CONTROLADA

Tipo de Documento Ficha Técnica Producto Terminado	**Pertenece a:** SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	**PROCESO:** Calidad	**FECHA DE ELABORACIÓN** 2023 10 10
Elaborado por: Sara Franco Cardona Analista de Asuntos Regulatorios	**Aprobado por:** Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	**Autorizado por:** Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	**Fecha de Revisión** 2023 10 10
Código y Título: **AU-GI-GC-FT-033 CREMA DE LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SEMIENTERA.**			**No. Revisión** 008

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir la Crema de leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Semientera para consumo humano.			
ALCANCE	Esta ficha aplica para la Crema de leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Semientera			
REGISTRO SANITARIO	RSA-0016338-2021			
INGREDIENTES	Crema de leche semientera, emulsificantes (carragenina y/o pectina y/o goma guar), estabilizantes (polifosfatos de sodio y/o potasio y/o citrato de sodio).			
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Es el producto higienizado obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos.			
REQUISITOS LEGALES DEL PRODUCTO	Ver Matriz legal. En caso de que el cliente requiera esta información realizar la respectiva solicitud.			
ALÉRGENOS	Leche, avena, almendra			
EL PRODUCTO CONTIENE OGM?	**CONTIENE OGM**	**SI**	**NO**	**OTROS[1]**
			X	
USO PREVISTO	**MANIPULACIÓN APROPIADA**	Alimento para consumo inmediato y directo, no necesita preparación alguna.		
	USO NO PREVISTO/ABUSO POTENCIAL	No está previsto destinar este producto a fines cosméticos tópicos (mascarillas, tratamientos capilares, faciales o corporales).		

<table>
<tr><td></td><td>CONSUMIDORES PREVISTOS Y POBLACIÓN VULNERABLE</td><td colspan="3">Dirigido a consumidores en general de todas las edades, salvo restricciones nutricionales del especialista. No recomendado para niños menores de un año de edad. No apto para personas alérgicas y/o intolerantes y/o con condiciones de salud relacionados con los ingredientes declarados en el empaque.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</td><td>ANÁLISIS</td><td colspan="3">ESPECIFICACIÓN</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="3">Blanco ligeramente amarillento.</td></tr>
<tr><td>Olor</td><td colspan="3">Lácteo, ligeramente dulce y salado.</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td colspan="3">Lácteo, ligeramente salado y dulce, graso.</td></tr>
<tr><td>Apariencia</td><td colspan="3">Fluida, graso.</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td colspan="4">Después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C, no presentar crecimiento microbiano (Resolución 1407/2022).</td></tr>
<tr><td rowspan="5">CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</td><td rowspan="2">ANÁLISIS</td><td colspan="2">ESPECIFICACIÓN</td><td rowspan="2">NORMATIVA</td></tr>
<tr><td>VALOR LABORATORIO</td><td>VALOR REFERENCIA</td></tr>
<tr><td>Materia Grasa % m/m, mínimo</td><td>18.0</td><td>18.0</td><td>Resolución 2310/1986</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lácteos no grasos %m/m mínimo</td><td>7.0</td><td>7.0</td><td>Resolución 2310/1986</td></tr>
<tr><td>Acidez como ácido láctico %m/m, máximo</td><td>0.11 – 0.15</td><td>0.25</td><td>Resolución 2310/1986</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa</td><td colspan="2">Negativa</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</td><td colspan="4">Información Nutricional (100 g): Calorías 247, Grasa 24 g, Grasa sat. 17 g, Trans 1360 mg, Carb. Total 6.6 g, Fibra 0 g, Azúcares totales 1.5 g, Az. Añadidos 0.0 g, Proteína 1.1 g, Sodio 77 mg, Vit. A 236 µg ER, Vit. D 6.9 µg, Hierro 0.57 mg, Calcio 36 mg y Zinc 0.00 mg.
Información Nutricional (porción): Tamaño de la porción: 1 cucharada (15 g), Número de porciones por envase: Aprox. 13 porciones, Calorías 37, Grasa 3.6 g, Grasa sat. 2.5 g, Trans 204 mg, Carb. Total 1.0 g, Fibra 0 g, Azúcares totales 0.2 g, Az. Añadidos 0.0 g, Proteína 0.2 g, Sodio 12 mg, Vit. A 35 µg ER, Vit. D 1.0 µg, Hierro 0.08 mg, Calcio 5.3 mg y Zinc 0.00 mg.</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</td><td colspan="4">1. Recepción y selección de la leche
2. Pruebas de plataforma
3. Centrifugación y estandarización
4. Adición de estabilizantes y emulsificantes
5. Estabilización
6. Homogenización y esterilización
7. Envasado
8. Rotulado, Almacenamiento y distribución.</td></tr>
<tr><td>ACEPTACIÓN Y RECHAZO</td><td colspan="4">Si la muestra ensayada no cumple con uno o más de los requisitos se rechazará el lote.</td></tr>
<tr><td>ADVERTENCIAS Y RECOMENDACIONES</td><td colspan="4">No necesita refrigeración. Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible y consérvese refrigerado.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN</td><td colspan="4">Conservar en un lugar fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td colspan="4">El producto envasado tiene una vida útil de ciento veinte (120) días a partir de la fecha de fabricación.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>ESPECIFICACIÓN DE MATERIAL DE EMPAQUE (Envase utilizado), EMBALAJE Y ROTULADO (Instrucciones de etiquetado)</td><td>Película con barrera al oxígeno para empaque automático UHT < 10L.
Coextrusión de polietilenos de baja densidad, resinas de alta barrera al oxígeno, aditivos y pigmentos. Uso previsto: empaque automático de leche ultrapasteurizada.

El embalaje se realiza en cajas de cartón corrugado.

La etiqueta se encuentra impresos en el material de empaque y debe contener la siguiente información: Información Nutricional, listado de ingredientes e información de aditivos, título del producto “Crema de leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Semientera”, registro sanitario, contenido neto, declaración de alérgenos, entre otros. Este debe cumplir con las resoluciones 5109 de 2005 por medio de las cuales se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos alimenticios y 2492 de 2022 sobre el etiquetado nutricional y frontal de advertencia.

Ver matriz de requisitos legales.</td></tr>
<tr><td>PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>PRESENTACIÓN
200 g</td></tr>
<tr><td>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN</td><td>Para el almacenamiento se debe tener en cuenta la Guía para el almacenamiento, preservación y transporte de alimentos de consumo humano (adjunta).</td></tr>
<tr><td>UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO</td><td>ESTRUCTURA DE LOTEADO

LOTE: Este consta de 11 dígitos así:

DDD: Día juliano de empaque
AA: Últimos 2 dígitos del año de empaque
T: Turno de empaque
MM: 2 caracteres alfanuméricos/listado de equipo de empaque.
PP: Consecutivo planta Auralac
Ejemplo: L: DDDAATMMPP ------ L:1862310805

VENCE: Se indicará de manera secuencial, así:
Día: el día escrito con números
Mes: con las tres primeras letras
Año: indicado con sus dos últimos dígitos.

Ejemplo: VEN: ##/AAA/## ------ Ejemplo: VEN: 06/ABR/24</td></tr>
<tr><td>INFORMACIÓN DEL FABRICANTE</td><td>Fabricado por PRODUCTOS LÁCTEOS AURA S.A.S., AURALAC S.A.S.

Vereda La Laja, km 37, Autopista Medellín, Bogotá, Colombia,
Teléfono: (604) 5631515

E-mail: auralac@auralac.com</td></tr>
<tr><td>HISTORIA DEL DOCUMENTO</td><td><table>
<tr><th>Revisión</th><th>Fecha de la revisión</th><th>Motivo de la Revisión</th></tr>
<tr><td>000</td><td>18 11 15</td><td>Creación del documento.</td></tr>
<tr><td>001</td><td>19 05 21</td><td>Se realizan cambios en la denominación y definición del producto.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

	002	20 12 01	Se realizan cambios en el encabezado del documento (se adiciona fecha), denominación y definición del producto, características fisicoquímicas y microbiológicas (se adicionan columnas con valor de referencia y normativa aplicable al parámetro analizado), se añade información (línea a la que pertenece el producto y adición de marcas comerciales), forma de consumo, se completa información en la sección de instrucciones de preparación, condiciones de almacenamiento, vida útil, alérgenos
	003	21 09 25	Se añaden marcas comerciales (LACTEORIENTE, AURAFRESH, SIMONA, KOBA COLOMBIA (LATTI), YERSEY, ASPROLER, LALOLA, EURO, EUROMAX, ASADOS DOÑA ROSA, EL RANCHERITO, ÉXITO, EKONO, SURTIMAX, CARULLA, FRESCAMPO, SANCHO PAISA., LACTEOS RANCHERO, EL ZARZAL, ARCOIRIS, DEL NORTE, OLIMPICA, AQUI, ARA, JUSTO Y BUENO, LACTEOS SANTA MARIA, EL GALAN, BETANIA, LA VAQUITA). Se realizan cambios en el rango de los valores de laboratorio de los parámetros fisicoquímicos. Se adiciona la almendra en el listado de alérgenos.
	004	22 01 05	Se realiza cambio en el Registro Sanitario (RSA-0016338-2021)
	005	22 02 20	Se realiza cambio en el nombre del producto.
	006	22 08 05	Se adiciona país de origen, uso no previsto, plaguicidas, información nutricional y normatividad aplicable al rotulado. Se actualiza normativa relacionada con las condiciones microbiológicas del producto (Resolución 1407 de 2022).
	007	23 03 16	Se agrega Resolución 2492 de 2022 dentro de la normatividad aplicable al rotulado, se actualiza formato de Tabla de Información Nutricional.
	008	23 10 10	Actualización formato Fichas Técnicas. Se adiciona objeto y alcance de la ficha técnica, descripción del proceso, criterios de aceptación y rechazo, especificaciones de embalaje y rotulado, ubicación e identificación de lote y fecha de vencimiento, información del fabricante, identificación de OGM.