CREMA DE LECHE SEMI ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) PARMALAT BOLSA X 1.1L CON TAPA

Código SAP	827862
Descripción de producto/Proceso	La crema de leche Parmalat, es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche. La crema de leche fresca es sometida al proceso térmico de Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la crema de leche a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. La crema de leche, es adicionada con estabilizantes y emulsificante especiales que garantizan el buen batido del producto, característica básica de la crema para ser usarla en repostería.

Características Microbiológicas

Parámetro	**Caso**	**Muestreo Clase**	**n**	**c**	**m**	**M**
Prueba de Esterilidad comercial	NA	2	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30°C a 35°C y 5 a 10 días a 55°C.	
Resolución 1407 de 2022						

Características Fisicoquímicas

Analisis	**Mínimo**	**Máximo**
Materia grasa % m/m	30	…
Solidos lácteos no grasos %m/m	7.0	...
Acidez %Ac. Láctico	....	0.155
pH	6.45	6.75
Índice de Reicher Meissel	22	32
Prueba de fosfatasa	Negativa	
- Exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica. - Exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos y residuos de plaguicidas, cumpliendo con la normatividad legal vigente		

<table>
<tr><td rowspan="5">Características Organolépticas</td><td>Olor</td><td colspan="2">A grasa Láctea característico</td></tr>
<tr><td>Color</td><td colspan="2">Amarillo Crema</td></tr>
<tr><td>Sabor</td><td colspan="2">Lácteo característico y débilmente dulce</td></tr>
<tr><td>Consistencia</td><td>Viscosa ,cremosa</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="3">- Exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica.
- Exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos y residuos de plaguicidas, cumpliendo con la normatividad legal vigente</td></tr>
<tr><td>Ingredientes</td><td colspan="3">Crema de leche higienizada, espesante (almidón modificado), emulsificante (hidroxipropilcelulosa), espesante (carragenina), estabilizante (citrato de sodio).</td></tr>
<tr><td>Alérgenos</td><td colspan="3">Elaborado en una línea que también procesa productos con gluten.</td></tr>
<tr><td>Consumidores Potenciales</td><td colspan="3">Público general, adultos, amas de casa, restaurantes.
La crema de leche es un producto orientado para aplicaciones de repostería y culinaria.</td></tr>
<tr><td>Formas de consumo y uso previsto</td><td colspan="3">Para usar en preparación de varios tipos de productos alimenticios como:
- Repostería y Galletería.
- Helados.
- Cremas y Salsas
- Postres.</td></tr>
<tr><td>Vida Útil</td><td colspan="3">90 días a partir de la fecha de empaque, identificada con la fecha de vencimiento</td></tr>
<tr><td>Información Nutricional</td><td colspan="3">
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción: 1 cucharada (15 mL)
Numero de porciones por envase: Aprox. 73</td></tr>
<tr><td>Calorías (kcal)</td><td>Por 100 g
294</td><td>Por porción
44</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>30 g</td><td>4.6 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>18 g</td><td>2.7 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>180 mg</td><td>27 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidrato total</td><td>3.3 g</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares Totales</td><td>3.1 g</td><td>0.5 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>1.9 g</td><td>0.3 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>33 mg</td><td>5 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>112 µg ER</td><td>17 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0.37 µg</td><td>0.06 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.09 mg</td><td>0.01 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>53 mg</td><td>8.0 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0.19 mg</td><td>0.03 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Declaración de sellos de advertencia</td><td colspan="3">La crema de leche se considerará dentro de las excepciones en la declaración frontal de advertencia (sello frontal), no contiene adición de grasas vegetales o animales diferentes a las de la naturaleza propia de la leche.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td>Material de empaque</td><td>

- **Envase primario Bolsa:** Empaque flexible constituido por una película de siete capas blancas, negras y transparentes (Pe lineal / Pe + pigmento blanco / resina adhesiva / EVOH / resina adhesiva / Pe + pigmento negro / Pe lineal).
- **Envase secundario:** Caja cartón corrugada

</td></tr>
<tr><td>Dimensiones del envase</td><td>

Descripción	**Referencia**
Descripción	**1.1 L**
Largo (cm)	23,0
Ancho (cm)	13,0
Alto (cm)	5,0
Peso Neto Unidad (g)	1.095
Empaque secundario	**Caja cartón corrugado**
Largo (cm)	37.3
Ancho (cm)	21.4
Alto (cm)	26.3
Peso Neto (kg)	16,41
Unidades x caja	15
N° de cajas por tendido	13
N° de tendidos por estiba	4
N° de cajas por estiba	52
EAN 13	7700604045348
EAN 14	NA

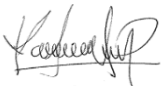
</td></tr>
<tr><td>Instrucciones de etiquetado</td><td>

VENCE 06/MAY/24
LOTE: 076 /A / FE/ V
MED: 13:53:40

A ó B: Cabezal de la máquina
FE: Código operario
V: Equipo esterilizador V(VTIS18000) y S (STORK)
MED: hora de producción

</td></tr>
</table>

Instrucciones especiales de manejo y conservación	▪ La Crema de leche Larga Vida es un producto que no requiere refrigeración mientras esté cerrada. ▪ Nunca se debe congelar el producto. ▪ Después de abierto el envase, debe almacenarse refrigerado y consumirse en el menor tiempo posible. ▪ La estructura del empaque es la que garantiza el buen estado del producto tanto en lo fisicoquímico como en lo bacteriológico, por lo cual debe protegerse de golpes, rasgaduras etc. que lo deterioren causando pérdida de esterilidad permitiendo la entrada de Microorganismos y posterior deterioro del producto. ▪ No almacenar cerca de ambientes o alimentos con olores fuertes. ▪ Evitar espacios extras entre las cajas, pueden afectar la estabilidad del apile. ▪ No coloque objetos pesados sobre el productos ▪ Se debe almacenar a temperatura ambiente, la bodega de almacenamiento debe contar con un programa de control de plagas, seco con buena ventilación, libre de humedad y con iluminación. ▪ El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013
Condiciones de transporte	▪ No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas. ▪ Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deben cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 ▪ La correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
Distribución-puntos de venta	Almacenes de cadena, tiendas, superetes.
Registro Sanitario	**RSA-001990-2016** (vigente hasta 21-Jul- 2026)
Legislación aplicable	Cumple con los requisitos establecidos en los decretos y resoluciones: ▪ Resolución 2310 de 1986 Derivados lácteos. ▪ Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Rotulado y etiquetado nutricional y frontal (alimento dentro de las excepciones) ▪ Resolución 1407 de 2022, Criterios microbiológicos. ▪ Resolución 005109 de 2005, Parámetros para el rotulado o etiquetado ▪ Resolución 683 de 2012, 4143 de 2012 requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. ▪ *Resolución 4506 de 2013,2671 de 2014, 3709 de 2015 contaminantes. ▪ *Resolución 2906 de 2007 plaguicidas ▪ Resolución N° 2674 de 2013 almacenamiento, transporte y conservación e los alimentos. * Contaminantes y plaguicidas realizados a la leche cruda según plan de muestreo y control a proveedores de materias primas.
Fabricado por Procesadora de Leches S.A. NIT 890.903.711-3 Calle 2 N° 3- 20 Chía – Cundinamarca. Calle 72 No. 64 – 105 Medellín - Antioquia. Para Lactalis Colombia Ltda. Diagonal 182 N° 20 - 84- Bogotá – Colombia. Servicio al consumidor 01800-09-19914 o en Bogotá (601) 489-36-21. servicioalcliente@co.lactalis.com www.parmalat.com.co	

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	Versión 04
Asist. Investigación y Desarrollo	Gerente Aseguramiento de calidad	Gerente Investigación y Desarrollo	**DOCUMENTO CONTROLADO**
Constanza Poveda	Karen Paez	Edilson Mongui	
Firma: 	Firma: 	Firma: 	