CREMA DE LECHE SEMIENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) PARMALAT BOLSA X 200 mL CON TAPA

Código SAP	827982
Descripción de producto/Proceso	La crema de leche, 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	25	26
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

Características Organolépticas

Olor	A grasa Láctea característico
Color	Blanco a amarillo pálido
Sabor	Lácteo característico y débilmente dulce

	Consistencia	Viscosa ,cremosa
Ingredientes	Crema de leche higienizada, espesante (almidón modificado), espesante (carragenina), estabilizantes (citrato de sodio y fosfato de sodio).	
Alérgenos	Elaborado en una línea que también procesa productos con avena (gluten).	
Consumidores Potenciales y uso previsto	Público general, adultos, amas de casa, restaurantes. La crema de leche es un producto orientado para aplicaciones culinarias	
Vida Útil	90 días a partir de la fecha de empaque, identificada con la fecha de vencimiento	
Información Nutricional	
Declaración de sellos de advertencia	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.	
Material de empaque	▪ **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	
Instrucciones de etiquetado	**Ejemplo:** ▪ VENCE : 06 – OCT- 24 LOTE: 129-X-1A HORA: 01:35 -14 ▪ VENCE o su abreviatura VEN. ▪ Formato fecha de vencimiento DD-MM-AA mes con número o con las tres primeras letras del mes. ▪ LOTE o la letra L: consecutivo calendario juliano ▪ X: Maquina envasadora ▪ 1A Cabezal Maquina envasadora ▪ 14.código operario	

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

- Hora de empaque

Cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005
</td></tr>
<tr><td>Dimensiones del envase</td><td>

Descripción	**200 mL**
Largo (cm)	15,6
Ancho (cm)	10,0
Alto (cm)	2,0
Peso Neto Unidad (g)	200
Empaque secundario y/o terciario	**Caja corrugada**
Largo (cm)	34
Ancho (cm)	12.6
Alto (cm)	12.5
Peso Neto (kg)	6.00
Unidades x envase	30
N° de cajas por tendido	15
N° de tendidos por estiba	8
N° de cajas por estiba	120
EAN 13	7700604054616
EAN 14	17700604054613

</td></tr>
<tr><td>Instrucciones especiales de manejo y conservación</td><td>

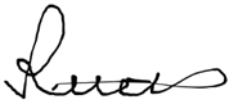
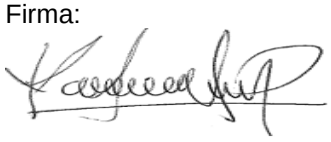
- La Crema de leche Larga Vida es un producto que no requiere refrigeración mientras esté cerrada.
- Nunca se debe congelar el producto.
- Después de abierto el envase, debe almacenarse refrigerado y consumirse en el menor tiempo posible.
- La estructura del empaque es la que garantiza el buen estado 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

</td></tr>
<tr><td>Condiciones de transporte</td><td>

- 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.

</td></tr>
<tr><td>Distribución-puntos de venta</td><td>Almacenes de cadena, tiendas, superetes.</td></tr>
</table>

Registro Sanitario	RSA-001990-2016. Vigencia: 21 Julio 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 S.A.S. 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 01
Especialista I+D	Directora Calidad	Gerente Investigación y Desarrollo	**DOCUMENTO CONTROLADO**
Duván Barrera	Karen Paez	Edilson Mongui	
Firma: 	Firma: 	Firma: 