DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA**			**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA**					
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**	
Esp. Gerson A. Patiño C. Jefe Nal. Investigación y Desarrollo		Ing. Juliana Velásquez Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad Lácteos San Pedro		MBA Alejandro López Mejía Jefe Mercadeo		2020-11-05		2021-06-08	
						Versión		1	
						Código		7739	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, DESLACTOSADA.
CLAIMS	La leche Colanta® es buena fuente de Proteína y rica en Calcio.
No. DE REGISTRO	RSA-005688-2018
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche parcialmente descremada higienizada y en donde la lactosa ha sido desdoblada en glucosa y galactosa, como mínimo un 85% con un proceso tecnológico.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche parcialmente descremada higienizada, regulador de acidez (fosfato bipotásico) máx. 0,1% m/m, estabilizante (citrato de sodio) máx. 0,1% m/m, enzima (lactasa).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Filtración previa y almacenamiento de la materia prima fría (menor o igual a 6°C), clarificación y estandarización si se requiere mediante centrífuga, pasteurización. Seguida de evaporación al vacío y secado. En éste producto la lactosa se desdobla en glucosa y galactosa a través de un proceso enzimático.

2. ESPECIFICACIONES			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Dulce cremoso. **Olor:** Lácteo, característico del producto. **Color:** Blanco cremoso. **Apariencia:** Homogéneo, sin material particulado.		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**
	Materia grasa*, en % m/m	8,0	14,0
	Humedad, en % m/m	—	4,0
	Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	1,1	1,5
	Índice de solubilidad en cm3	—	1,0
	Cenizas, % m/m	—	7,2
	Proteína, % m/m	30,0	—
	Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche(N x 6,38), % m/m	34,0	—
	Sodio (Na), % m/m	—	0,5
	Potasio (K), % m/m	—	1,5
	Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos, % m/m	—	8,5
	* En cumplimiento con el Decreto 616 de 2006 para la leche en polvo semidescremada (Materia grasa, mín. 1,51 % - máx. 25,9 %).		

DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g.	3	1.000	10.000	1
	NMP Recuento de coliformes totales /g	3	<3	11	1
	NMP Recuento de coliformes fecales /g	3	<3	---	0
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
	Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
	Recuento de *Bacillus cereus* ufc/g	3	100	1.000	1
	Investigación *Salmonella* /25g	3	0	---	0
	Convenciones **NMP:** Número más probable. **n:** Número de muestras. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **C:** Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. **<:** Léase menor de. **Nota**: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (<3) en ufc/g ó ml es menor de 10 (<10).				

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis de rutina para la leche a procesar: antibióticos, residuos de drogas y medicamentos, con resultados negativos.	
	Metales pesados (Plomo), ppm[1,2]	≤ 0,02
	Aflatoxinas M1, ppb[1,2]	≤ 0,5
	Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides[2]	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
	[1]: El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante). [2]: Análisis especiales, realizados en laboratorio externo con frecuencia semestral.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	**Bolsa:** 5 g, 20 g, 25 g, 50 g, 100 g, 200 g, 400 g, 1 kg. **Saco:** 25 kg. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10 kg.
TIPOS DE EMPAQUE	Empaque fraccionado en estructura de BOPP - poliéster metalizado y polietileno, para presentaciones de 1 kg, 200 g y 400 g. Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno y papel Kraft.
EMBALAJE	Caja de cartón corrugado: 25 g: caja por 180 unidades (Tirillas por 12 unidades) o caja por 160 unidades. 200 g: caja por 60 unidades. 400 g: caja por 30 unidades. 1 kg: caja por 12 unidades. Bultos de papel Kraft: 1 unidad por 25 kg.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Se debe almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa. El producto debe estar alejado de las paredes y piso, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/ o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y/ o residuos de drogas o medicamentos, en niveles inferiores a los limites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 365 días (12 meses) Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

	Nutriente	Unidad	Presentación (g)			
			25 g		100 g	
			Cantidad	%VD*	Cantidad	%VD*
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Calorías totales**	Cal	100	N.A	410	N.A
	Calorías de grasa	Cal	25	N.A	100	N.A
	Grasa total	g	2,5	4	11	17
	Grasa saturada	g	1,5	8	7	35
	Grasa Trans	g	0	N.A	0	N.A
	Grasa monoinsaturada	g	1	N.A	3	N.A
	Grasa poliinsaturada	g	0	N.A	0	N.A
	Colesterol	mg	15	5	55	18
	Sodio	mg	160	7	650	27
	Carbohidratos	g	11	4	46	15
	Fibra dietaría total	g	0	0	1	4
	Azucares	g	8	N.A	34	N.A
	Proteína	g	8	16	32	64
	Vitamina A	N.A	N.A	4	N.A	20
	Vitamina C	N.A	N.A	0	N.A	6
	Calcio	N.A	N.A	25	N.A	110
	Hierro	N.A	N.A	0	N.A	0
	*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Res. 333 de 2011 N.A: No Aplica					

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Este producto está dirigido a niños mayores de (4) años y adultos, población que posee deficiencia de la enzima lactasa o presenta alergias a la lactosa. Evite el consumo en niños menores de (1) año; para niños mayores de (1) año y menores de (4) años consultar con un especialista en nutrición o profesional de la salud. Para ser disuelta en agua. Preparación sugerida: Para un vaso (200 ml): A medio vaso con agua agregue dos cucharadas altas (25 g) de leche en polvo, mezcle bien y adicione agua hasta completar el volumen del vaso. Para un litro: A Medio litro de agua agregue 10 cucharadas altas de leche en polvo (125 g). Mezcle bien con licuadora o molinillo. Adicione agua hasta completar un litro de leche. Para uso industrial, como ingrediente para formulaciones alimenticias.
PLANTA PROCESADORA	Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta, Cooperativa Montefrío. Planta procesadora San Pedro, Carrera 49 No. 40 - 86, San Pedro de los Milagros - Antioquia. Planta procesadora Planeta Rica, Carrera 7 No. 3 - 45. Planeta Rica - Córdoba. Planta procesadora Valledupar, Calle 44 No. 21 - 140 Valledupar- Cesar

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
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 Protección Social.	feb-06	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.

DOCUMENTO ORIGINAL

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.

DOCUMENTO ORIGINAL

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 4506 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	oct-13	Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 0683 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.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
1	Adición de items en tabla nutricional por temas de declaración nutricional	Laura D. Pedroza C.	