COPIA CONTROLADA

Tipo de Documento	Pertenece a:	PROCESO:	FECHA DE ELABORACIÓN
Ficha Técnica Producto Terminado	SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD	Calidad	2024 09 26
Elaborado por:	**Aprobado por:**	**Autorizado por:**	**Fecha de Revisión**
Sara Franco Cardona Analista de Asuntos Regulatorios	Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	Ana Marcela Toloza Jefe de Gestión Calidad	2024 09 26
Código y Título: **AU-GI-GC-FT-050 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA**			**No. Revisión** 008

OBJETO	Establecer los requisitos que debe cumplir la Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera para consumo humano.			
ALCANCE	Esta ficha aplica para Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera.			
REGISTRO SANITARIO	RSA-0025114-2023			
INGREDIENTES	Leche entera de vaca y estabilizante (tripolifosfato de sodio).			
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, 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, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.			
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 listo para el consumo. No necesita hervirse		
	USO NO PREVISTO/ABUSO POTENCIAL	Este producto está listo para ser consumido, el recalentar o hervir el producto como medida de higienización por parte del consumidor resulta en el deterioro del contenido vitamínico como constituyente natural del producto.		

	CONSUMIDORES PREVISTOS Y POBLACIÓN VULNERABLE	No recomendado para niños menores de un año de edad.		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**		
	Apariencia	Ligeramente fluida, con aspecto graso, homogénea.		
	Color	Blanco opalescente ligeramente pardo.		
	Olor	Característico de la leche		
	Sabor	Característico de la leche		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	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).			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**ANÁLISIS**	**ESPECIFICACIÓN**		**NORMATIVA**
		VALOR LABORATORIO	**VALOR REFERENCIA**	
	Grasa % m/v, mínimo	3.0	3.0	Decreto 616 de 2006
	Extracto seco total % m/m, mínimo	11.20	11.20	Decreto 616 de 2006
	Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.20	8.20	Decreto 616 de 2006
	Peroxidasa	Negativo		Decreto 616 de 2006
	Fosfatasa	Negativo		Decreto 616 de 2006
	Densidad 15/15 °C g/mL	1.0295 - 1.033	1.0295 - 1.0330	Decreto 616 de 2006
	Acidez expresada como ácido láctico	0.13 - 0.17	0.13 - 0.17	Decreto 616 de 2006
	Índice Crioscópico °C	(-0.540) - (- 0.510)	(-0.540) - (- 0.510)	Decreto 616 de 2006
	Metales pesados, en mg/kg* • Plomo (mg/kg • Melamina (mg/kg)	< 0,020 mg/kg <2.5 mg/Kg	0,020 mg/kg <2.5 mg/Kg	Resolución 4506 de 2013
	Aflatoxina * • Aflatoxina M1(µg/kg)	<0.5 µg/kg	0,5 µg/kg	Resolución 4506 de 2013
	Antibióticos ** • Tetraciclinas • B-Lactámicos • Sulfonamidas •	Negativa (60 µg/L) Negativa (<3 µg/kg) Negativa (< 25 µg/L)	100 µg/L 4 µg/kg 25 µg/L	Resolución 1382 de 2013
	Plaguicidas	**	**	Resolución 2906 de 2007
	*: En leche que se utiliza para su elaboración **: Valores según Resolución 2906/2007			

<table>
<tr><td>CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES</td><td>
<table>
<tr><th colspan="3">Información Nutricional</th></tr>
<tr><td colspan="3">Tamaño de porción:1 vaso (200 mL)</td></tr>
<tr><td colspan="3">Número de Porciones por envase: 4.5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Calorías (kcal)</td><td>Por 100 mL</td><td>Por porción</td></tr>
<tr><td>60</td><td>120</td></tr>
<tr><td>Grasa total</td><td>3.1 g</td><td>6.2 g</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada</td><td>1.8 g</td><td>3.5 g</td></tr>
<tr><td>Grasa trans</td><td>0 mg</td><td>0 mg</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales</td><td>4.8 g</td><td>9.6 g</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria</td><td>0 g</td><td>0 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares totales</td><td>4.3 g</td><td>8.6 g</td></tr>
<tr><td>Azúcares añadidos</td><td>0.0 g</td><td>0.0 g</td></tr>
<tr><td>Proteína</td><td>3.2 g</td><td>6.4 g</td></tr>
<tr><td>Sodio</td><td>68 mg</td><td>136 mg</td></tr>
<tr><td>Vitamina A</td><td>28 µg ER</td><td>55 µg ER</td></tr>
<tr><td>Vitamina D</td><td>0.00 µg</td><td>0.00 µg</td></tr>
<tr><td>Hierro</td><td>0.00 mg</td><td>0.00 mg</td></tr>
<tr><td>Calcio</td><td>145 mg</td><td>289 mg</td></tr>
<tr><td>Zinc</td><td>0,41 mg</td><td>0,82 mg</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCIÓN DEL PROCESO</td><td>1. Recepción y selección de la materia prima
2. Análisis fisicoquímicos
3. Estandarización
4. Estabilización
5. Homogenización
6. Esterilización
7. Envasado aséptico y rotulado
8. Almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>ACEPTACIÓN Y RECHAZO</td><td>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>No necesita refrigeración. Consumir antes de la fecha indicada en el envase. Después de abierta consérvese refrigerado y consúmase en el menor tiempo posible.</td></tr>
<tr><td>CONSERVACIÓN</td><td>Conservar en un lugar fresco y seco.</td></tr>
<tr><td>VIDA ÚTIL</td><td>El producto envasado tiene una vida útil de noventa (90) días a partir de la fecha de fabricación.</td></tr>
<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.

La etiqueta se encuentra impresa en el material de empaque y debe contener la siguiente información: Información Nutricional, listado de ingredientes e información de aditivos, título del producto “Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera”, 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 rowspan="4">PRESENTACIONES COMERCIALES</td><td>PRESENTACIÓN</td></tr>
<tr><td>200 mL</td></tr>
<tr><td>900 mL</td></tr>
<tr><td>1100 mL</td></tr>
</table>

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Para el almacenamiento se debe tener en cuenta la Guía para el almacenamiento, preservación y transporte de alimentos de consumo humano (adjunta).
UBICACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	**ESTRUCTURA DE LOTEADO** **LOTE:** Este consta de 10 dígitos así: **SS:** Número de silo a envasar **DDD**: Día juliano de empaque **AA**: Últimos 2 dígitos del año de empaque **T**: Turno de empaque **M**: 1 caracter alfanumérico/listado de equipo de empaque. **P**: Consecutivo planta Auralac Ejemplo: L: **SSDDDAATMP** ------ L:**0818624135** **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**
INFORMACIÓN DEL FABRICANTE	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

HISTORIA DEL DOCUMENTO

Revisión	Fecha de la revisión	Motivo de la Revisión
000	18 11 18	Creación del documento.
001	19 05 21	Se realizan cambios en el nombre y definición del producto.
002	23 08 18	Se adiciona información de marcas comerciales (AURALAC, LATTI, LACTEORIENTE, YERSEY, ASPROLER, RED-SIMONA, LÁCTEOS RANCHERO, EL ZARZAL, ARCOIRIS, DEL NORTE, AURAFRESH, LALOLA, EURO, EUROMAX, ASADOS DOÑA ROSA, EL RANCHERITO, ÉXITO, EKONO, FRESCAMPO, SURTIMAX, CARULLA, SANCHO PAISA, ARA), y línea a la que pertenece el producto. Se modifica la información en la sección de forma de consumo y alérgenos (Se añade el gluten (Se elabora en una planta que procesa avena (Gluten), y puede contener trazas)).
003	21 09 25	Se realizan cambios en el encabezado del documento (se adiciona fecha). Se agrega la almendra dentro del listado alérgenos. Se complementa información en la sección de vida útil.

	004	22 08 05	Se adiciona país de origen, uso no previsto, información nutricional y normatividad aplicable al rotulado. Se actualiza normativa relacionada con las condiciones microbiológicas del producto (Resolución 1407 de 2022). Dentro de las condiciones microbiológicas se elimina la sección de Prueba de Luminometría.
	005	23 07 05	Se actualiza Registro Sanitario, tabla de Información Nutricional, forma de consumo, instrucciones de preparación, condiciones de almacenamiento, listado de alérgenos, normatividad aplicable al rotulado.
	006	23 09 30	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.
	007	24 06 07	Se actualiza la estructura de loteado, así como el grupo de consumidores previstos y población vulnerable.
	008	24 09 26	Se realiza actualización de los ítems conservación del producto, vida útil y condiciones de almacenamiento, transporte y distribución.