	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT	FICHAS TÉCNICAS Código: FTPT – 12 Revisión: 04 140317

DENOMINACIÓN LEGAL DEL PRODUCTO	Leche ultra alta temperatura (UHT) larga vida entera.		
DENOMINACION DE FANTASIA O COMERCIAL	Leche larga vida entera		
DESCRIPCIÓN FISICA	Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda, 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 ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.		
FUNCIÓN TECNOLOGICA	Producto listo para su consumo; puede ser usado como materia prima para los productos a base de leche. Al ser tratada a ultra alta temperatura, tiene una duración mayor antes de ser destapada.		
REGISTRO SANITARIO	RSAA02I13201 (vigente hasta 28 de Junio de 2021)		
ORIGEN DEL ALIMENTO	Animal		
GRADO DE PERECEBILIDAD	Perecedero		
LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO	**NORMA**	**APLICABILIDAD**	**ENTIDAD QUE EMITE LA NORMA**
	Decreto 616 de 2006.	Requisitos que debe cumplir la leche para consumo humano.	Ministerio de agricultura y desarrollo rural. Ministerio de la protección social.
	Decreto 3075 de 1997.	BPM	Ministerio de salud.
	Resolución 2674 de 2013.	Complemento BPM	Ministerio de salud.
	Resolución 5109 de 2005.	Requisitos de rotulado o etiquetado	Ministerio de la protección social.
	Resolución 333 de 2011.	Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano	Ministerio de la protección social.
	Resolución 683 de 2012.	Requisitos de materiales, objetos, envases y equipamientos a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.	Ministerio de Salud y protección social.
	Resolución 4506 de 2013.	Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano.	Ministerio de Salud y protección social.
	Resolución 2906 de 2007.	Se establecen los límites máximos de residuos de plaguicidas –LMR en	Ministerio de la protección social. Ministerio de agricultura y desarrollo rural.

		alimentos para consumo humano.	
	Resolución 16379 de 2003.	Control metrológico del contenido de producto en pre empacados.	Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.

FABRICADO POR	Lácteos EL Galán S.A, Vereda el zancudo – Entrerrios, Antioquia tel. 851 30 63
REQUISITOS GENERALES	- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. - Estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
LISTADO DE INGREDIENTES (EN ORDEN DECRECIENTE)	Leche líquida entera de vaca, estabilizante (tripolifosfato de sodio).

PROVEEDORES Y ORIGEN DE CADA MATERIA PRIMA	**Materia prima**	**Proveedor (distribuidor o fabricante)**	**Origen**
	Leche cruda	Productores de leche	Fincas de la región (Entrerrios)
	Tripolifosfato de sodio	Conquimica tecnas	Medellín

DIMENSIONES DEL PRODUCTO TERMINADO	• LECHE X 900 ml LARGO: 23 cm ANCHO: 16 cm PROFUNDIDAD: 6 cm • LECHE X 200 ml LARGO: 16 cm ANCHO: 12 cm PROFUNDIDAD: 1 cm
CARACTERISTICAS SENSORIALES	APARIENCIA: líquida homogénea. libre de partículas extrañas COLOR: blanco-amarillento OLOR: Característico (Lácteo) SABOR: Característico (ligeramente dulce) TEXTURA: líquida, pegajosa y ligeramente viscosa.

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS	**Característica**	**Método de medición**	**Especificación**	**Norma**
	Prueba de esterilidad comercial.	NMP	Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55 °C y 35 °C.	Decreto 616 de 2006

PELIGROS BIOLOGICOS	- Microorganismos mesofilos ufc/ml > 10.000 - Coliformes totales ufc/ml >1 - Coliformes fecales ufc/ml >1 - Esporas anaerobias ufc/ml >1 - Esporas aeróbicas ufc/ml >1

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	**Característica**	**Método de medición**	**Especificación**	**Norma**
	Grasa % m/v mínimo:	Gerber	3.0%	Decreto 616 de 2006

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT	FICHAS TÉCNICAS Código: FTPT – 12 Revisión: 04 140317

	Extracto seco total % m/m mínimo	Formula	11.20%	Decreto 616 de 2006
	Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	Ultrasonido	8.20%	Decreto 616 de 2006
	Peroxidasa		Negativa	Decreto 616 de 2006
	Fosfatasa		Negativa	Decreto 616 de 2006
	Presencia de inhibidores y o residuos de antibióticos		Negativo	Decreto 616 de 2006
	Densidad 15/15°C g/ml	Ultrasonido y termolactodensimetro	1.0295 – 1.0330	Decreto 616 de 2006
	pH	pHmetro	6.3 – 7.0	Decreto 616 de 2006
	Acidez como ácido láctico % m/v	titulación	0,13 - 0,17	Decreto 616 de 2006
	Índice crioscópico °C	crioscopio	De –0.540 a -0.510	Decreto 616 de 2006

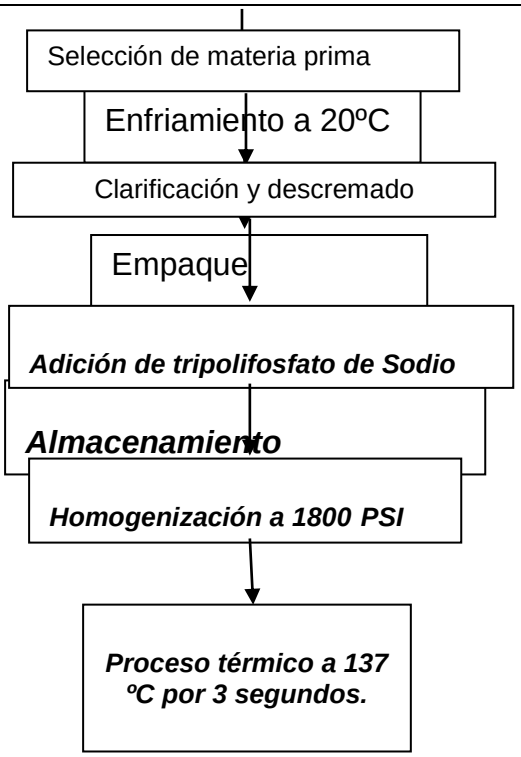
APORTE NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porcion	1 Vaso (200 ml)	
Porciones por empaque	1	
Cantidad por porción		
Calorias	120	
Calorias de grasa	60	
Calorias de grasa saturada	35	
		Valor Diario *
Grasa Total	6 g	**9%**
Grasa saturada	4 g	20%
Grasa trans	0 g	-
Grasa monoinsaturada	2 g	-
Grasa poliinsaturada	0 g	-
Colesterol	15 mg	**5%**
Sodio	180 mg	**8%**
Carbohidratos totales	10 g	**3%**
Fibra dietaria	0 g	0%
Azucares	9 g	-
Proteina	6 g	**12%**

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT	FICHAS TÉCNICAS Código: FTPT – 12 Revisión: 04 140317

	Vitamina A 6% Vitamina C 0% Calcio 20 % Hierro 0% * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades
MERCADO OBJETIVO	Todo público. Contiene lactosa y proteína como componente natural de la leche.
CONSERVACIÓN Y PRECAUCIONES	Consérvese a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa; después de abierta refrigérese entre 2 °C y 6 °C.
PRESENTACIÓN COMERCIAL Y PESO.	**Contenido neto**: 900 ml y 200 ml **Material de empaque**: Bolsa impresa de coextruido de polietileno. Material grado alimenticio soportado por la FDA.
MATERIAL EN CONTACTO DIRECTO CON EL PRODUCTO	Lamina de polietileno por coextrusión en siete capas, con buen deslizamiento y brillo. Calibre: 0,0035" Ancho/radio: 66/26 cm Material: coextruido PE., Permitido para estar en contacto con alimentos, soportado por la FDA.
EMPAQUE SECUNDARIO	• N.A • SIXPACK Bolsa plástica (polietileno), impresas x 6 unidades.
EMBALAJE	• REFERENCIA X 900 ml Cajas plásticas x 24 unidades. Cajas de cartón x 4 sixpack (24 unidades) • REFERENCIA x 200 ml Bolsas plásticas x 30 unidades
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	Consérvese a temperatura ambiente, después de abierta refrigérese entre 2 °C y 6 °C.
INSTRUCCIONES, USO, PREPARACIONES Y RECETAS	Producto listo para su consumo, antes de abierto no necesita refrigeración; puede ser usado como materia prima para los productos a base de leche.
VIDA ÚTIL	90 días.
IDENTIFICACIÓN DEL LOTE	Tres dígitos que corresponden al número del día según el calendario Juliano; seguido de la hora de empaque. (EJ 231 10:21) En el renglón de abajo va la fecha de vencimiento

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT	FICHAS TÉCNICAS Código: FTPT – 12 Revisión: 04 140317

FLUJOGRAMA	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO LECHE ENTERA UHT	FICHAS TÉCNICAS Código: FTPT – 12 Revisión: 04 140317

	Nombre	**Cargo**	**Firma**
Realizó	Ariadna Villegas Gómez	Directora de calidad	
Aprobó	Liliana Aguirre Correa	Directora de producción	
Aprobó	Pascual Arango Lopera	Gerente	