DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más, Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 810 de 2021)**	**QUESITO**

Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Lácteos - San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha Última Revisión**
Esp. Gerson A. Patiño C. Jefe Investigación y Desarrollo.	Ing. Isabel C. Galeano G. Jefe Control Calidad.	Esp. Jairo A. García G. Jefe Nacional de Producción.	2022-12-22	2022-12-22
			Versión	0
			Código	9740

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** QUESO FRESCO, SEMIBLANDO, GRASO. **Nombre fantasía:** QUESITO
CLAIMS	NA
No. DE REGISTRO	RSA-0017979-2022
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PROLINCO.
DEFINICIÓN	Producto pasteurizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera higienizada, cloruro de sodio, estabilizante (cloruro de calcio máx. 0,02 %m/m), cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche proveniente de animales bovinos, entera higienizada y adicionado con cloruro de sodio y cuajo.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aroma: Lácteo.
Sabor: Lácteo, salado, levemente graso, notas leves a suero.
Color: Blanco, homogéneo.
Aspecto: Suave, consistencia débil, homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	45,0	59,9
Humedad, en %m/m	55,1	65,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**C**
NMP de coliformes fecales /g	3	<100	---	0
Hongos y Levaduras/g	3	100	500	1
Estafilococos coagulasa positiva/g	3	1.000	3.000	1
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	N.A

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	COLANTA® bandeja: 200 g, 220, 250 g, 280g, 300 g, 380 g, 450 g, 500 g. COLANTA® bolsa y/o lámina: 50 g, 80 g, 100 g, 200 g, 220 g, 250 g, 280 g, 300g, 380 g, 400 g, 450 g, 500 g. MONTEFRÍO® bolsa y/o lámina: 50 g, 80 g, 100 g, 200 g, 220 g, 250 g, 280g, 300 g, 380 g, 400 g, 450 g, 500 g. Película laminada: 100 g, 200 g, 220 g, 250 g, 280g, 300g, 300 g, 450 g, 500 g. Para todos los tipos de empaques: Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 1000 g, en incrementos de 1 g.
TIPOS DE EMPAQUE	Bandeja y tapa en PET/PP o Ps y tapa foil de aluminio o PET/PP o Ps. Película laminada, multicapa de alta barrera al oxígeno. Bolsa y/o lámina de polietileno de baja densidad. Para todas las presentaciones: puede aplicar película superior, lámina y/o bolsa impresa y/o etiqueta adhesivo alta seguridad para el diseño y rotulado.
EMBALAJE	Bolsa y/o lámina 200 g, 220 g: Canastillas de 70 unidades. Bolsa y/o lámina 400 g: Canastillas de 36 unidades. Bandeja 250 g: Canastilla de 30 unidades. Bandeja 450 g: Canastilla de 24 unidades .
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C a 6 °C. Disponga el producto en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frío, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos refrigerados que no ocasionen riesgos de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y que protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de drogas o medicamentos, en niveles superiores a los limites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de: - COLANTA® bandeja: 23 días. - COLANTA® bolsa y/o lámina: 17 días. - MONTEFRÍO® bolsa y/o lámina: 11 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional

Nutriente	Unidad	Por porción	
		100 g	30 g
Calorías	Kcal	297	89
Grasa total	g	25	7,5
Grasa saturada	g	15	4,4
Grasa trans	mg	1215	365
Carbohidratos totales	g	0	0
Fibra dietaría total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	18	5,3
Sodio	mg	386	116
Vitamina A	µg ER	251	75
Vitamina D	µg	0,28	0,08
Hierro	mg	0,28	0,08
Calcio	mg	610	183
Zinc	mg	2,6	0,79

Etiquetado frontal

Sello alto en azúcares añadidos	No
Sello alto en sal/sodio	No
Sello alto en grasas saturadas	No
Sello positivo	No

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la tajada para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia 30 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta; Cooperativa Montefrío. Plantas procesadoras: Carrera 49 No. 40 - 86, San Pedro de los Milagros, Antioquia. Calle 44 D No. 49 - 41, San Pedro de los Milagros, Antioquia. Carrera 12 No. 13 - 40, Entrerríos, Antioquia. km 76 Troncal de la costa. Santa Rosa de Osos, Antioquia. Carrera 25 No. 16 - 06. Armenia Quindío. Calle 74 No. 64 A 51, Medellín Antioquia Sede principal: Calle 74 No. 64 A 51, Medellín Antioquia

DOCUMENTO ORIGINAL

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.
Resolución 2310 de 1989.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se reglamenta parcialmente el Titulo V de la ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 01804 de 1989.	Ministerio de Salud.	feb-89	Por la cual se modifica la resolución 2310 de 1986 (24 de febrero) que reglamenta parcialmente el titulo V de la Ley 09 de 1979.
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.
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.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de la Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Laura D. Pedroza C. Analista Sistema Gestión Integral	