FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO QUESO FRESCO Página 1 de 4

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. Coord. Investigación y Desarrollo	Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques Ing. Ricardo A. Sierra Coord. Control Calidad Lácteos San Pedro	Adm. Carlos González Director División Comercial	oct-06 **Versión** **Código**	2017. 12. 27 6 1521

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	QUESO FRESCO SEMIDURO, GRASO.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	*RSA-004757-2017.* RSIAA02M07689. *(Autorizado sólo para el agotamiento de empaques, debido al cambio de registro Sanitario).*
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®.
DEFINICIÓN	Producto pasteurizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.
COMPOSICIÓN	Ingredientes: Leche entera pasteurizada. Cloruro de sodio. Estabilizante (cloruro de calcio) *Máx. 0,02%*. Cuajo.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	*Contiene leche.*
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Elaborado con leche entera pasteurizada y adicionado con cuajo y cloruro de sodio.

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aroma: Lácteo, característico del producto.
Sabor: Salado, característico del producto.
Color: Blanco.
Aspecto: Consistencia firme, con pocos ojos, flexible.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco, en % m/m	45,0	59,9
Humedad, en %m/m	40,1	55,0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP de coliformes fecales /g	3	<100	—	0
Mohos 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, informaran los resultados en UFC/g ó ml.

DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

Análisis de rutina para la leche a procesar: antibióticos, residuos de drogas y medicamentos, con resultados negativos.

Análisis especiales para la leche a procesar, realizados en laboratorio externo con frecuencia semestral:

Metales pesados (Plomo), ppm	*<0,02*
Aflatoxinas M1, ppb	*<0,5*
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides	*De acuerdo a la resolución 2906/2007.*

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	125 g, 250 g, 300 g, 500 g, 1000 g, 2000 g, 2500 g, *8 kg*, 10 kg. *Peso variable con variaciones desde 1 g hasta 15000 g, en incrementos de 1 g.*
TIPOS DE EMPAQUE	Película laminada *alta* barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad. Bolsa trilaminada co-extruida, con barrera a gases, humedad y aromas; impresa, o no impresa con etiqueta, las cuales incluyen diseño y rotulado.
EMBALAJE	125 g: Canastillas de 102 unidades 250 g: Canastillas de 36 unidades. 300 g: Canastillas de 30 unidades. 500 g: Canastillas de 26 unidades. 1000 g: Canastillas de 10 unidades. 2000 g: Canastillas de 6 unidades. 2500 g: Canastillas de 5 unidades. *8 kg* y 10 kg: Canastillas de 2 unidades. Colanta DOCUMENTO ORIGINAL
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 límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 35 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Tabla 1. Porción 30 g

Información Nutricional

Tamaño por porción: 1 tajada (30 g)
Porciones por empaque:

Cantidad por porción	
Calorías 100	**Calorías de Grasa 70**
	Valor Diario*
Grasa Total 8 g	**12%**
Grasa Saturada 5 g	**26%**
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 25 mg	**8%**
Sodio 115 mg	**5%**
Carbohidrato Total < 1 g	**0%**
Fibra Dietaria 0 g	**0%**
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	**12%**
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 calóricas.

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para acompañar con arepa, pan, galletas, bocadillo, arequipe y/o brevas. Utilizado en la preparación de buñuelos, almojábanas, tortas, ensaladas, sándwich, pasabocas.
PLANTA PROCESADORA	Planta Procesadora San Pedro, *Cr 49 Nro. 40 - 86*, San Pedro de los Milagros, Antioquia.

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 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.
Decreto 3075 de 1997.	Ministerio de la Protección Social.	dic-97	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 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	
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.*

Colanta DOCUMENTO ORIGINAL