Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	DOCUMENTO ORIGINAL	YAGUR DE FRESA (ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO)

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**
Ing. Laura M. Lozano D. **Analista Investigación y Desarrollo**	Ing. Olga Rodriguez G. **Coordinadora Investigación Y Desarrollo** Ing. Ricardo Sierra T. **Coordinador Control Calidad** Ing. David A. Garces P. **Coordinador Producción**	Ing. Jose L. Calderin C. **Jefe Investigación y Desarrollo** Ing. Asdrúbal Tabares R. **Jefe Planta Derivados Lácteos**	16-nov-23	2024-03-22
			Versión	2
			Código	10399

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** ALIMENTO LÁCTEO FERMENTADO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA. **Nombre fantasia:** YAGUR® DE FRESA, YAGUR® FRESA.
CLAIMS	No aplica.
No. DE REGISTRO	RSA-0027168-2023
MARCA	YAGUR®, COLANTA®.
DEFINICIÓN	Producto lácteo fermentado de consistencia fluida obtenido a partir de la leche bovina con otros derivados lácteos e ingredientes higienizados.
COMPOSICIÓN	**Ingredientes:** Leche higienizada entera, suero de leche, azúcar, estabilizante (almidón modificado, gelatina, pectina; BPM), sabor artificial a fresa, colorante natural (carmín C.I. 75470, BPM), edulcorantes artificiales (sucralosa; máx. 0,030%, acesulfame-K; máx. 0,035%), cultivos lácticos específicos (S. thermophilus y L. bulgaricus).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene leche. Se procesa en una planta que usa avena, trigo y almendras.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Producto elaborado con leche proveniente de animales bovinos homogeneizada, pasteurizada, suero de leche y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de colorantes y saborizantes permitidos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Sabor:** Lácteo, ligeramente ácido, dulce, fresa. **Olor:** Frutal a fresa, dulce, lácteo. **Color:** Rosado claro. **Apariencia:** Consistencia suave, brillante, homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa (%m/m)	1,7	2,5
Acidez expresada como ácido láctico (%m/m)	0,6	1,5
Prueba de fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**c**	**m**	**M**
	Mohos y levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g
	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
	Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g o ml	-
	Convenciones (1) **Nota:** Cuando se utilice la técnica del Número Más Probable para coliformes y coliformes fecales se informará menor a tres (<3) NMP/g o ml, según corresponda. **n:** Número de unidades a analizar en un lote. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **c:** Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M. **ufc:** Unidades formadoras de colonias. **<:** Léase menor de.				

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis especiales para la leche cruda a procesar; ejecutados de acuerdo al plan de muestreo establecido por Colanta.	
	Residuos de antibióticos, (µg/kg ó ppb)	No detectable*
	Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg ó ppm)	No detectable*
	Plomo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Aflatoxinas M1, (µg/kg ó ppb)	≤ 0,5
	Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,01
	Acrilonitrilo, (mg/kg ó ppm)	≤ 0,02
	Melamina, (mg/kg ó ppm)	≤ 2,5
	Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg ó ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007 del Ministerio de la Protección Social.
	*No detectables por los métodos implementados por Colanta.	

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	**Bolsa:** 145 ml, 190 ml, 850 ml, 150 g, 200 g y 900 g. **Vaso:** 145 ml, 150 g. Paquete surtido por 4 unidades, por 6 unidades, por 7 unidades (Multiempaque). Volumen variable con variaciones de 5 ml desde 5 ml hasta 10 L. Peso variable con variaciones de 5 g, desde 5 g hasta 10 kg.
TIPOS DE EMPAQUE	Bolsas de polietileno coextruido de baja densidad, impresas según referencia con el respectivo diseño gráfico. Vaso en poliestireno con tapa foil de aluminio termosellado. Display en cartulina ultra/clásica o polyboard. Película termo encogible (película coextruida de poliolefinas termo retráctil).
EMBALAJE	Bolsa 145 ml, 150 g: Canastillas de 80 unidades. Bolsa 190 ml, 200 g: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 850 ml, 900 g: Canastillas de 20 unidades. Vaso 145 ml, 150 g: Canastillas de 59 unidades. Paquete de 4 vasos por 145 ml: Canastilla de 12 unidades. Paquete de 6 bolsas por 190 ml: Canastillas de 12 unidades. Paquete de 7 bolsas por 145 ml: Canastillas de 10 unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	El almacenamiento del producto se realiza a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C, en instalaciones limpias y en buenas condiciones higiénicas. Así mismo, mantener el producto alejado de plaguicidas, detergentes, desinfectantes o productos que generen contaminación cruzada. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas plásticas separadas de las paredes y del piso del cuarto frio, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.
DISTRIBUCIÓN	Transportado y distribuido en vehículos que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración y sanitarias, así mismo, que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje. El producto no se debe disponer directamente sobre el piso del vehículo, de manera que se mantenga aislado de toda posibilidad de contaminación.
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y residuos de droga 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 40 días. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado nutricional				
Nutriente	**Unidad**	**Por porción**		
		100 g	**150 g**	**200 g**
Calorías	Kcal	76	114	151
Grasa total	g	2,1	3,1	4,1
Grasa saturada	g	1,1	1,7	2,2
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	12	18	24
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	7,3	11	15
Azúcares añadidos	g	4,7	7,1	9,4
Proteína	g	2,3	3,5	4,6
Sodio	mg	53	80	106
Vitamina A	µg ER	24	35	47
Vitamina D	µg	0,59	0,89	1,2
Hierro	mg	0	0	0
Calcio	mg	90	135	180
Zinc	mg	0,30	0,45	0,60

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	SI
Sello exceso en sodio	NO
Sello exceso en grasas saturadas	NO
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	SI
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. 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 niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Consérvese a temperaturas de refrigeración no mayores de 4 ± 2°C. Después de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible. Utilice como medida casera un vaso equivalente a 150 g para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia 150 g (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	**Sede principal:** Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. **Plantas procesadoras:** Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia. Carrera 49 No. 40 - 86, San Pedro de los Milagros, Antioquia. Km 76 Troncal de la Costa, Santa Rosa de Osos, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

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 la Protección Social.	feb-06	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
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 683 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 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 la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y 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.
Resolución 1407 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	ago-22	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de Salud y Protección Social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021.
Resolución 11961	Ministerio de Salud.	ago-89	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
1	Se modifican las características fisicoquímicas del producto terminado.	Lina M. Jaramillo R.	