Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 810 de 2021)**	**YOGUR ENTERO DE MANGO**	Página 1 de 4

DOCUMENTO ORIGINAL

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**
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.	2022-08-02	2022-08-02
			Versión	0
			Código	9346

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** YOGUR ENTERO CON DULCE, CON MANGO. YOGUR ENTERO CON DULCE, CON MANGO, CON PROBIÓTICOS. **Nombre fantasía:** N.A.
CLAIMS	"Buena fuente de Calcio" "Con probióticos. Una adecuada alimentación y un consumo regular de alimentos con microorganismos probióticos, puede ayudar a normalizar las funciones digestivas y regenerar la flora intestinal. El consumo adecuado y regular de microorganismos probióticos no es el único factor para mejorar las funciones digestivas ya que existen otros factores adicionales a considerar como el ejercicio físico y el tipo de alimentación."
No. DE REGISTRO	RSA-005523-2018
MARCA	COLANTA®, MONTEFRIO®.
DEFINICIÓN	Es el producto obtenido a partir de la leche higienizada y coagulada por la acción de Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Con adición de cultivos probióticos.
COMPOSICIÓN	**Composición 1:** Leche entera, preparado de mango (pulpa y/o trozos de mango (mín. 3%), azúcar, agua, estabilizante (pectina, almidón modificado; BPM), conservantes (benzoato de sodio (máx. 0,05%), sorbato de potasio (máx. 0,05%)), azúcar, sabor idéntico al natural de mango, colorante natural (anato; color índex 75120; BPM), cultivos lácticos específicos (S. Thermophilus y L. Bulgaricus), cultivos lácticos probióticos (L. acidophilus y Bifidobacterium sp.) (mín. $1x10^6$ UFC/g). Contenido mínimo de fruta 3% m/m. **Composición 2:** Leche entera, base de fruta con trozos de mango (mango, azúcar, agua, espesante (almidón modificado; BPM), acidulante (ácido cítrico; BPM), estabilizante (pectina; BPM), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio, máx. 0,125%), edulcorante artificial (sucralosa, máx. 0,015%)), azúcar, sabor idéntico al natural de mango, colorante natural (anato, color index 75120; BPM), cultivos lácticos específicos (S. Thermophilus y L. Bulgaricus), cultivos lácticos probióticos (L. Acidophilus y Bifidobacterium sp.) (mín. $1x10^6$ UFC/g). Contenido mínimo de fruta 3% m/m.
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 pasteurizada, homogeneizada y azúcar, fermentado por la acción del cultivo láctico específico para obtener las características óptimas de textura y acidez. Con adición de fruta, colorantes y saborizantes permitidos.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Sabor: Lácteo, ligeramente ácido, dulce, mango.
Olor: Frutal a mango, dulce, lácteo.
Color: Naranja claro.
Apariencia: Consistencia suave, brillante, homogéneo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa %m/m	2,5	___
Sólidos lácteos no grasos %m/m	7,0	___
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0,7	1,5
Prueba de Fosfatasa	Negativa	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
NMP Coliformes totales/g	3	20	93	1
NMP Coliformes fecales/g	3	<3	---	0
Mohos y levaduras ufc/g	3	200	500	1

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: Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO los resultados serán expresados en UFC/, el equivalente a NMP (<3) en ufc/g o ml es menor de diez (<10).

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 / ppb)	No detectable*
Conservantes, Adulterantes, Neutralizantes, (mg/kg / ppm)	No detectable*
Plomo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,02
Aflatoxinas M1, (µg/kg / ppb)	≤ 0,5
Monómero de Cloruro de Vinilo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,01
Acrilonitrilo, (mg/kg / ppm)	≤ 0,02
Melamina, (mg/kg / ppm)	≤ 2,5
Plaguicidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides, (mg/kg / ppm)	De acuerdo a la Resolución 2906/2007

*No detectables por los métodos implementadas por Colanta.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

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.
Bolsa: 852 mL, 190 mL.
Garrafa: 3790 mL, 1657 mL, 947 mL.
Vaso: 190 mL, 142 mL.
Paquete surtido por 3, 4, 6, 8, 12 unidades (Multiempaques).

TIPOS DE EMPAQUE	Bolsa de polietileno coextruído de baja densidad. Garrafa y tapa plástica de polietileno de alta densidad o Pet, sin impresión, con arte impreso adhesiva o termoencogible Vaso de poliestireno alto impacto o Polipropileno con tapa foil de aluminio termosellado, decorado impresión offset o In mould labeling o cartulina o manga termoencogible. Botella de polietileno de alta densidad, con tapa de foil y aluminio. Película termoencogible, con diseño gráfico impreso o no impresa y con etiqueta. Display en cartulina ultra/clásica o poliboard.
EMBALAJE	Bolsa 190 mL: Canastillas de 72 unidades. Bolsa 852 mL: Canastillas de 20 unidades. Garrafa 947 mL: Canastillas de 12 unidades. Garrafa 1657 mL: Canastillas de 6 unidades. Garrafa 3790 mL: Canastillas de 4 unidades. Vaso 142 mL: Canastillas de 59 unidades. Vaso 190 mL: Canastillas de 50 unidades. Multiempaque: (Película y/o bolsa flexible y/o termoencogible) Puede estar en presentación desde una (1) unidad hasta cien (100) unidades.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	En cuartos fríos a una temperatura de 2 °C – 6 °C. Se recomienda que el producto se almacene en canastillas estibadas.
DISTRIBUCIÓN	En vehículos 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.
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 mL	142 mL	190 mL	200 mL
Calorías	Kcal	90	132	172	184
Grasa total	g	2,7	3,9	5,2	5,5
Grasa saturada	g	1,5	2,2	2,9	3,1
Grasa trans	mg	0	112	150	158
Carbohidratos totales	g	14	21	27	29
Fibra dietaría total	g	1,0	1,4	1,9	2,0
Azúcares totales	g	11	15	20	21
Azúcares añadidos	g	9,8	14	19	20
Proteína	g	2,8	3,9	5,3	5,5
Sodio	mg	39	56	74	78
Vitamina A	µg ER	39	55	73	77
Vitamina D	µg	0,03	0,05	0,06	0,07
Hierro	mg	0,28	0,40	0,54	0,57
Calcio	mg	92	131	175	185
Zinc	mg	0,47	0,67	0,90	0,95

Etiquetado frontal

Sello alto en azúcares añadidos	SI
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 1 vaso equivale 200 mL para la adecuada interpretación de la información nutricional y una densidad promedio 1,05474 g/mL (cuando aplique). Cantidad de referencia 200 mL (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrio. Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia. Planta procesadora, Carrera 49 No. 40 - 86 San Pedro de los Milagros -Antioquia. Planta procesadora, Km 76 Troncal de la Costa, Santa Rosa de Osos -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 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 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 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 02310 de 1986.	Ministerio de Salud.	feb-86	Por la cual se establece los requisitos técnicos en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución 11961 de 1989.	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
N.A.	N.A	Laura D. Pedroza C. Analista Sistema Gestión Integral	