



1. Nombre del producto:

Arequipe

2. Objetivos: (objetivo general)

Elaborar arequipe con especificaciones y requisitos en el proceso, siguiendo parámetros establecidos con ayuda de decretos o NTC, para así obtener un producto de calidad, salubridad e inocuidad comprobada.

3. Definición: (normatividad vigente)

Según la resolución 2310 de 1986 (Min Salud) “Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche y azúcares”

4. Equipos y utensilios a Utilizar: (se incluye el nombre de equipos y utensilios utilizados o empleados en la realización de dicho proceso)

Equipos: Marmita, Estufa industrial funcionamiento a gas, Balanza o gramera, Refractómetro, reloj o cronómetro, Analizador de leches, lavamanos, lavabotas, termómetro.

Utensilios: Agitadores, Mecedores, Paila, Espátula, Recipientes de medición, triangulo, bureta, Erlenmeyer plástico, pipeta aforada de 9 ml, gotero con fenolftaleína, dispensadores de jabón y toallas, cepillos

5. Ingredientes y Envases: (nombre, porcentajes a utilizados en la elaboración de dicho producto, capacidad, rótulos empleados)

100% Leche Fresca	Base De Cálculo	20 Litros
12% Azúcar		2469.6 gr
3% Glucosa en polvo o líquida		617.4 gr
0.1% Bicarbonato		20 gr

Envases: Tarrina de 6 Onzas (200gr) u 8 Oz (250gr)
Rótulos.

6. Pruebas rápidas de aceptación o rechazo a materias primas, ingredientes y envases

- **Materia prima:** temperatura de recepción de la leche, todas las características fisicoquímicas incluidas en esta ficha técnica excepto lo relacionado con presencia de residuos de antibióticos, adulterantes, neutralizantes, conservantes, metales pesados, plaguicidas y aflatoxinas. Todas las características organolépticas relacionadas en esta ficha técnica. Se tendrá en cuenta también los ítem que aparecen en controles especiales durante su almacenamiento y consumo, de esta ficha técnica
- **Ingredientes:** fecha de vencimiento, estado del envase, todas las que aparecen en evaluación inmediata de la ficha técnica específica.
- **Envases:** estériles, limpios y adecuados, todas las que aparecen en evaluación inmediata de la ficha técnica específica.

7. Relación de aditivos empleados y la cantidad permisible por la norma: (tener en cuenta y enunciar parámetros e intervalos permitidos según norma respectiva normatividad y parámetros establecido)

Este producto no contiene aditivos.

Elaboró: Aprendices # ficha: 296757-455661

Revisó: Instructores área Agroindustria. LG

Aprobó: Instructores área Agroindustria. LG

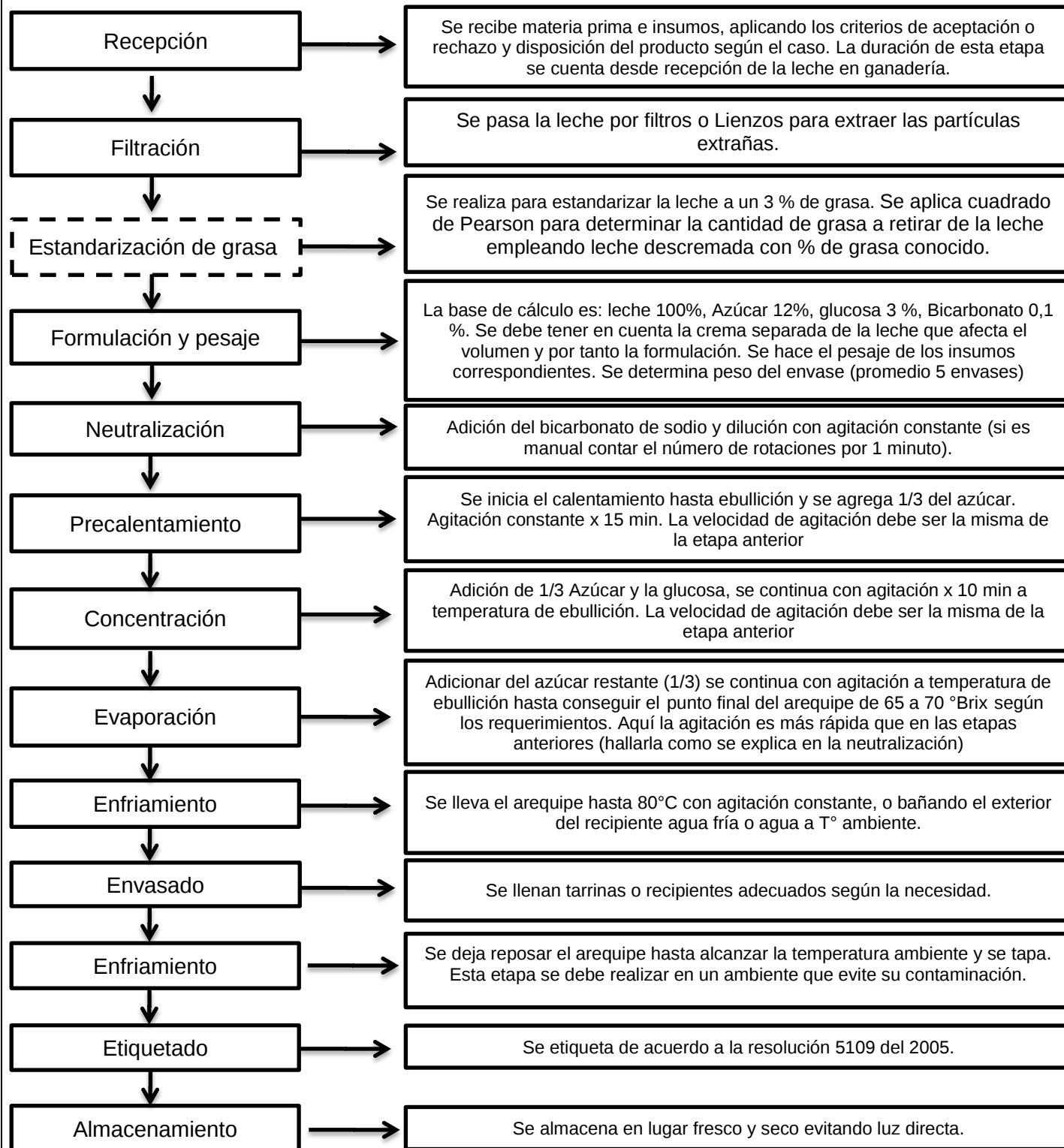
Fecha: febrero a diciembre de 2013

Fecha: noviembre a diciembre de 2013

Fecha: enero de 2014



8. Diagrama de Flujo del proceso: (descripción del proceso con un medio grafico identificando puntos críticos, intervalos, rangos manejado, y argumentar cada etapa)





9. Formulación y Rendimiento:

Base de Cálculo: 20000 ml Leche Fresca. Densidad: 1.028-1.033g/ml

20000 ml x 1.029 g/ml = 20580gr Leche Fresca

20580 gr Leche fresca

2469.6 gr de azúcar

617.4 gr de Glucosa en polvo o líquida

20 gr de bicarbonato

$$\% \text{Rendimiento} = \frac{\text{Peso final (peso unidad x \# de unidades)}}{\text{Peso inicial (suma de ingredientes en gr)}} \times 100$$

$$\% \text{Rendimiento} = \frac{7342.7 \text{ gr}}{23686.4 \text{ gr}} \times 100 = \mathbf{31\% \text{ es el rendimiento de Arequipe}}$$

En el cálculo del rendimiento se descuenta el peso del envase.

10. Análisis sensorial y fisicoquímico rápidos del producto terminado: (pruebas rápidas, a producto terminado, no profundizar)

Análisis sensorial: Brillo: apreciable después de 24 hora T° ambiente (prueba del triángulo). Textura: prueba del pico o consistencia al tacto; no debe observarse grumos ni arenosidad al paladar. Color: caramelo después de 24 horas a T° ambiente (prueba del triángulo). Consistencia: mantener los surcos por 24 horas a T° ambiente (prueba del triángulo). Olor: característico. Sabor: dulce agradable característico. Signos de condensación. Condiciones del envase según ficha técnica específica

Análisis fisicoquímicos: °Brix: 65-70

Nota: para determinar si se puede comercializar el producto debe cumplir los criterios de aceptación o rechazo de la ficha técnica de producto terminado