GLORIA COLOMBIA	**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA PRODUCTO TERMINADO**	
CÓDIGO: ET-PD-013	**VERSIÓN: 07**	**PÁGINA 1 DE 9**

Nombre:	LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA ENTERA LARGA VIDA
Marca Comercial:	ALGARRA, LECHESAN, DE LA FINCA, GLORIA, LATTI
Registro Sanitario:	RSIAE02M50194

Descripción del producto:	La leche entera ultra alta temperatura UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche termizada previamente estandarizada mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultrapasteurización UAT (UHT) se realiza bajo régimen de 140°C +/- 2 ºC durante un tiempo de 3 a 4 segundos, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente. Se procede al envasado aséptico en recipientes estériles, provistos de barrera a la luz, impermeables al oxígeno y sellados herméticamente de tal manera que aseguren la ausencia de todo tipo de microorganismo en forma vegetativa y esporulada, sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas asegurando la esterilidad comercial del producto.
Composición:	Leche entera higienizada, estabilizantes (polifosfatos)

Codificación:	**Bolsa**	
	L#C VEN DD MM AA MQ#OP HH:MM Ejemplo: L1 C VEN 01 04 18 TAJP 01:30 *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto.	
	Tetrapack	
	VEN DD MM AA OP **L# C MQ HH:MM** Ejemplo: VEN 01 04 18 LM L1 C TB 19:35 *De acuerdo al documento Identificación y Trazabilidad de producto	
Presentación:	Tetrapack: 200 ml, 900ml, 1000 ml y 1050 ml Bolsa: 200 ml, 380 ml, 400 ml, 450 ml, 900 ml, 1000 ml, 1100 ml y 1200 ml	
Envase:	Bolsa: Lámina de polietileno multicapa que garantiza impermeabilidad a gases, luz y con cierre hermético. Tetra pack: Envase multicapa compuesto por plástico, cartón y aluminio que garantiza impermeabilidad a gases con cierre hermético.	
Peso:	**Tetrapack x 1050 ml**	
	Peso lámina tetra	28,88 ± 2,01g
	Peso Neto	1082,81 ± 4,0g
	Peso Bruto	1111,69 ± 6,01g
	Tetrapack x 1000ml	

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

COPIA NO CONTROLADA

Peso lámina tetra	28,88 ± 2,01g
Peso Neto	1031,25 ± 4,0g
Peso Bruto	1060,13 ± 6,01g
Tetrapack x 200ml	
Peso lámina tetra	8,29 ± 0,61g
Peso Neto	206,25 ± 2,0g
Peso Bruto	214,54 ± 2,61g
Tetrapack x 900ml	
Peso Empaque	30 ± 1,01g
Peso Neto	936 ± 4,0g
Peso Bruto	966 ± 4,0g
Bolsa x 200ml	
Peso Lámina	3,0 ± 0,1g
Peso Neto	206,25± 2,0g
Peso Bruto	209,25 ± 2,1g
Bolsa x 380ml	
Peso Lámina	3,5 ± 0,2g
Peso Neto	391,88 ± 3,0g
Peso Bruto	395,38 ± 3,2g
Bolsa x 400ml	
Peso Lámina	3,7 ± 0,2g
Peso Neto	412,5 ± 3,0g
Peso Bruto	416,2 ± 3,2g
Bolsa x 900ml	
Peso Lámina	6,0 ± 0,1g
Peso Neto	928,13 ± 4,0g
Peso Bruto	934,13 ± 4,1g
Bolsa x 1000ml	
Peso Lámina	6,3 ± 0,2g
Peso Neto	1031,25 ± 4,0g
Peso Bruto	1037,55 ± 4,2g
Bolsa x 1100ml	
Peso Lámina	6,9 ± 0,2g
Peso Neto	1134,38 ± 4,5g
Peso Bruto	1141,28 ± 4,7g
Bolsa x 1200ml	

COPIA NO CONTROLADA

	Peso Lámina	7,1 ± 0,2g
	Peso Neto	1237,5 ± 4,5g
	Peso Bruto	1244,6 ± 4,7g

Embalaje:

Presentación	Cestillo	Caja Corrugada
Bolsa 200 ml	60	100
Bolsa 380 ml	30	-
Bolsa 400 ml	30	-
Bolsa 450 ml	30	-
Bolsa 900 ml	15	18
Bolsa 6 x 900 ml	3	4
Bolsa 1000 ml	15	-
Bolsa 1100 ml	12	-
Bolsa 5x6 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1100 ml	2	3
Bolsa 6 x 1200 ml	2	3
Tetrapack x 900ml	12	12
Tetrapack 1050 ml	12	12
Tetrapack 1000 ml	15	12
Tetrapack 200 ml	-	48

Vida útil del producto:	Bolsa: 60 días a temperatura entre 30-35°C 90 días en condiciones normales de almacenamiento Tetrapack: 120 días en condiciones normales de almacenamiento

Condiciones de almacenamiento:	- Almacenar a temperatura no superior a 35°C, preferiblemente en lugares frescos y secos - Evitar ambientes contaminantes tales como aromas, olores, químicos, detergentes - Mantener estibado, evitar el contacto directo con el piso - Una vez abierto, refrigérese y consumase en el menor tiempo posible

COPIA NO CONTROLADA

Condiciones de apile:

ARRUME MÁXIMO					
BOLSA				**TETRA**	
Cestillos por plancha	10	Cajas por plancha	13	Cajas por plancha	18
Planchas por estiba	6	Planchas por estiba	4	Planchas por estiba	5

Etiquetado en relación con la inocuidad de los alimentos y/o instrucciones para su manipulación, preparación y uso:

Alérgenos	**SI**	**NO**
Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos		x
Crustáceos y sus productos		x
Huevos y productos de los huevos		x
Proteína de la leche	x	
Maní, soja y sus productos		x
Nueces de árboles y sus productos derivados		x
Pescado y productos pesqueros		x
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más		x

Alérgenos presentes en el producto:	Proteína de la leche
Alérgenos presentes en otros productos envasados en la misma línea:	Gluten de Avena
Alérgenos presentes en la planta:	Gluten de Avena Proteína de la leche Almendra
Intolerancia de la población:	Lactosa

- Para residuos de plaguicidas se tendrá en cuenta lo informado en la resolución 2906 de 2007.
- Resolución 1382 de 2013: Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
- Para contaminantes se da cumplimiento a la resolución 004506 de 2013:
  Aflatoxinas: máximo 0,5 µg/ kg
  Plomo: 0,020 mg/kg

COPIA NO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

Método y controles de distribución y comercialización:	Monitoreo continuo de almacenamiento en sitios limpios y secos, libres de insectos, roedores y sustancias o materiales que generen olores y sabores fuertes.

Requisitos legales y reglamentarios de inocuidad:	- **Decreto 616 de 2006:** 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 333 de 2011:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - **Resolución 004506 de 2013:** Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo de humano**.** - **Resolución 2906 de 2007:** Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes. - **Resolución 1382 de 2013:** Por la cual se establece los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano. - **Decreto 60 de 2002:** Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. - **Resolución 2674 de 2013:** Requisitos para la notificación de registro sanitario y permisos de los alimentos. - **Resolución 16379 de 2003:** Por la cual se reglamenta el control metrológico del contenido de producto en preempacados.

CATRACTERISTICAS DE PRODUCTOTERMINADO					
VARIABLE	**ESPECIFICACIÓN**	**MÉTODO**	**TIPO DE VARIABLE**		
			A	**B**	**C**
FISICOQUÍMICAS					
pH a 20°C	6,50 - 6,75	Potenciómetro	X		
Proteína %	2,9	Kjeldahl	X		
Acidez expresado como	0,13 - 0,17	Titulación	X		

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

COPIA NO CONTROLADA

ácido láctico %m/v					
Grasa % m/v (Lechesan, De La Finca y Algarra)	Mín. 3,0	Gerber	X		
Grasa % m/v (Gloria)	Mín. 3,5	Gerber	X		
Sólidos totales % m/m	Mín. 11,20	Termobalanza	X		
Sólidos no grasos % m/m	Mín. 8,20	Por cálculo	X		
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295 - 1,0330	Lactodensímetro	X		
Peroxidasa	Negativa	Técnica Invima	X		
Fosfatasa	Negativa	Técnica Invima	X		
Índice Crioscópico °H	-0,560 a -0,530	Análisis Crióscopio	X		
ORGANOLÉPTICAS					
Color	Blanco crema	Evaluación sensorial	X		
Olor	Característico al producto sin olores extraños		X		
Sabor	Característico al producto sin sabores extraños		X		
MICROBIOLÓGICAS					
Prueba de esterilidad comercial a 55°C y 35°C durante 10 días	Ausencia de Crecimiento	Esterilidad Comercial	X		

A. Se revisa lote a lote.
B. Se revisa en forma aleatoria. Puede dinamizarse con históricos.
C. Para medir durante el desarrollo o cuando se requiera.

USO PREVISTO	
Grupo de consumidores:	- Apto para el público en general. Niños mayores de 4 años y adultos.
Manipulación razonablemente esperada:	- Consumo directo o como materia prima para la preparación de otro tipo de alimentos - No sobrecalentar hasta ebullición - No congelar
Consumidores vulnerables:	- Bebes menores de 6 meses que requieren leches maternizadas - Se ha identificado que la proteína de leche puede ocasionar sensibilidad alergénica - Personas intolerantes a la lactosa

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

COPIA NO CONTROLADA

USO NO PREVISTO

Este producto no está diseñado para usos cosméticos ni farmacéuticos

MANIPULACION NO INTENCIONADA

- Ingerir el producto cuando está abombado
- Ingerir el producto cuando el plástico se encuentre averiado o sucio
- Ingerir parte del plástico del envase del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

PORCIÓN 240 mL LECHESAN Y ALGARRA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por Porción 1 Vaso (240ml)
Porciones por envase PARA:380, 400: Aprox.1,5; para 900: Aprox. 3,5- PARA 1000 Y 1050 Aprox. 4, PARA 1100 Aprox. 4,5, PARA 1200:5

Cantidad Por Porción	
Calorías 140	Calorías de grasa 60
	Valor Diario*
Grasa Total 7 g	**11%**
Grasa Saturada 4 g	**20%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 20mg	**7%**
Sodio 150mg	**6%**
Carbohidrato Total 12 g	**4%**
Fibra 0 g	**0%**
Azúcares 11 g	
Proteína 7 g	**14%**
Vitamina A	8%
Vitamina C	0%
Calcio	30%
Hierro	0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.

LECHESAN 200mL

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

COPIA NO CONTROLADA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por Porción 1 Vaso(200ml)	
Porciones por envase 1	
Cantidad Por Porción	
Calorías 120	Calorías de grasa 50
	Valor Diario*
Grasa Total 6 g	**9%**
Grasa Saturada 3,5 g	**18%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 15mg	**5%**
Sodio 120mg	**5%**
Carbohidrato Total 10 g	**3%**
Fibra 0 g	**0%**
Azúcares 9 g	
Proteína 6 g	**12%**
Vitamina A	6%
Vitamina C	0%
Calcio	25%
Hierro	0%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	

PORCIÓN 240mL GLORIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por Porción 1 Vaso(240ml)	
Porciones por envase PARA 1000 Aprox. 4, PARA 1100 Aprox. 4,5,	
Cantidad Por Porción	
Calorías 160	Calorías de grasa 80
	Valor Diario*
Grasa Total 9g	**14%**
Grasa Saturada 5g	**25%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 25mg	**8%**
Sodio 135mg	**6%**
Carbohidrato Total 12g	**4%**
Fibra 0g	**0%**
Azúcares 12 g	

COPIA NO CONTROLADA

Proteína 7g	**14%**
Vitamina A	10%
Vitamina C	2%
Calcio	30%
Hierro	0%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	

GLORIA 200mL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por Porción 1 Vaso(200ml)

Porciones por envase 1

Cantidad Por Porción	
Calorías 130	Calorías de grasa 60
	Valor Diario*
Grasa Total 7g	**11%**
Grasa Saturada 4g	**20%**
Grasa Trans 0g	
Colesterol 20mg	**7%**
Sodio 110mg	**5%**
Carbohidrato Total 10g	**3%**
Fibra 0g	**0%**
Azúcares 10 g	
Proteína 6g	**12%**
Vitamina A	8%
Vitamina C	0%
Calcio	25%
Hierro	0%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.	

COPIA NO CONTROLADA

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE EMISIÓN	QUÉ CAMBIÓ	RAZÓN DE CAMBIO	RESPONSABLE
3	Septiembre 2013	Plantas de Fabricación	Adición de las plantas Cogua – Simijaca -Barranquilla	Jefe de Investigación y Desarrollo
4	Mayo 2017	Adición de RSA Lechesan referencia Tetra Edge	Homologación de ET	Jefe de Asuntos Regulatorio

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	

		1050		
5	Julio 2018	Adición de peso neto y bruto, ajuste de características fisicoquímicas-adición de alérgenos	Actualización de ET	Jefe de Asuntos Regulatorio
6	Octubre 17-18	Se especifica tiempos de vida útil para temperaturas de climas fríos y calientes	Vida útil	Jefe de Asuntos Regulatorios
7	Julio 2020	- Se modifica flujo de aprobación, formato, rango de pH - Se unifica registro sanitario - Se actualiza información nutricional - Se actualizan condiciones de embalaje y apile	Actualización de ET	Analista Gestión de Calidad
	Agosto 2020	-Se adiciona descripción del envase	Actualización de ET	Analista Gestión de Calidad

COPIA NO CONTROLADA

ELABORADO POR	REVISADO POR		APROBADO POR		FECHA
Karen Alonso	Cindy Castillo	July Ramos	Anneth Rodríguez	Ricardo Alvarado	10/09/2020
Analista Gestión Calidad	Coordinadora Gestión Calidad y Asuntos Regulatorios	Coordinadora Control Calidad	Gerente de Calidad	Gerente de Investigación y Desarrollo	