	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO **YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOCOTON**	Código: PD-FT-072 Versión: 02 Fecha: 2021 Página: 1 de 5

INFORMACION DEL PRODUCTO

<table>
<tr><th>INFORMACION</th><th>SI</th><th>NO</th><th>DATOS</th></tr>
<tr><td>NOMBRE DEL ALIMENTO
(Marca, nombre, características)</td><td>X</td><td></td><td>NOMBRE DEL ALIMENTO: YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR A FRESA, MORA, MELOTOCON
MARCA: COLFRANCE
CARACTERISTICAS:
1. El producto Contiene lactosa como componente natural de la leche. , Puede contener trazas de gluten.
2. El producto cumple con la siguientes características microbiológicas y fisicoquímicas:
<table>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS</th></tr>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>MÉTODO UTILIZADO</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cap. II</th></tr>
<tr><td>Grasa (g/100g)</td><td>Gerber</td><td>Min. 2.5</td></tr>
<tr><td>Solidos Lácteos no grasos (g/100g)</td><td>Cálculos por diferencia</td><td>Min. 7.0</td></tr>
<tr><td>Acidez Titulable Total (Ácido láctico g/100g)</td><td>Titulación Potenciométrica</td><td>0.70 - 1.50</td></tr>
<tr><td>Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)</td><td>Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)</td><td>Negativa</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</th></tr>
<tr><th>PARAMETRO (Unidades)</th><th>METODO UTILIZADO</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cap. 2. Art.13. Literal b - Yogurt</th></tr>
<tr><td>Recuento de Hongos (H) y Levaduras (L) (UFC/g)</td><td>ISO 21527 – 1:2008</td><td>200 - 500</td></tr>
<tr><td>Número Más Probable de Coliformes Totales /g</td><td>ISO 4831:2006. Validado</td><td>20 -93</td></tr>
<tr><td>Número Más Probable de Coliformes Fecales /g</td><td>ISO 4831:2006. Validado</td><td><3</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Producto obtenido a partir de la fermentación controlada de la leche de vaca entera higienizada, coagulada por la acción de bacterias Lácticas Lactobacillus bulgaricus y Streptococccus termophilus, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables para el producto final. El producto es sometido a un proceso de pasteurización, El producto tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus características reológicas propias, es homogéneo y fresco.</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION
(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima: Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda.
2. Clarificación / PC: Esta etapa permite la separación física de partículas u objetos extraños que vienen en la leche cruda y que hayan podido pasar por el filtro ubicado en la línea de recepción de leche.
3. Estandarización / PC : Análisis fisicoquímico de la leche (análisis de grasa, acidez, pH).</td></tr>
</table>

Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

			4. Adición de ingredientes / PC: Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado. **5. Pasteurización:** PCC Biológico Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (85-90 °C por 10 minutos) **6. Inoculación de cultivo:** /PC Temperatura de inoculación del cultivo. **7. Acidificación:** / PC Control de pH hasta obtener el pH deseado 4.3 - 4.12 **8. Corte de coagulo:** / PC Controlar la velocidad de agitación, (agitación lenta mediante aspas). **9. Pre Enfriamiento:** / PC El producto se enfría a temperatura de 10 -12 ˚C **10. Envasado:** / PC El producto pasa a través de un filtro ubicado en la línea de envasado, la velocidad de empaque permite almacenar inmediatamente el producto, reduciendo los tiempos de espera para entrada a cuarto frío lo que permite conservar la cadena de frío **11. Enfriamiento:** / PC El producto de enfría a una temperatura no mayor de 4 ˚C **12. Almacenamiento:** / PC Monitoreo de temperatura de los cuartos frío cada 3 horas, los cuartos fríos se mantienen a una temperatura no mayor de 6 °C **13. Despacho:** / PC El producto es transportado en vehículos con sistema de refrigeración en adecuadas condiciones higiénicas
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
PRESENTACION	**X**		Sixpack, surtido bolsa * 150g
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

3	**FORMULA CUALITATIVA – CUANTITATIVA** • **COMPONENTES DEL PRODUCTO**	**X**	

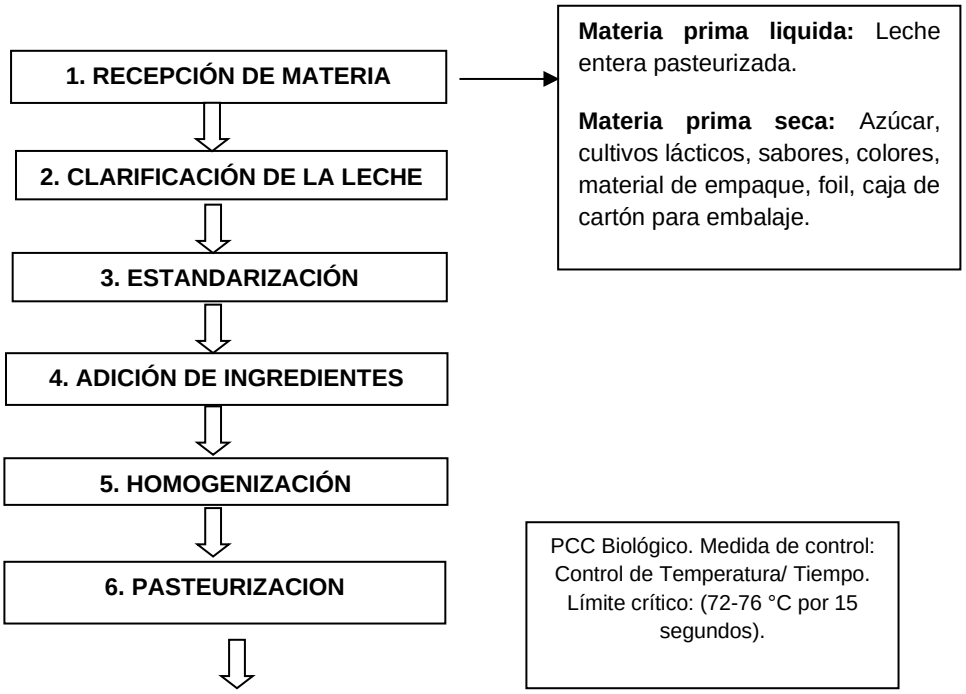
COMPONENTES DEL PRODUCTO
Yogurt entero con dulce sabor a fresa: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Rojo cochinilla A color index 16255), Saborizante artificial permitido. Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente. **Yogurt entero con dulce sabor a mora**: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Rojo

cochinilla A color índex 16255), amaranto color índex 16185), Saborizante artificial permitido mora. Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente.
Yogurt entero con dulce sabor a melocotón: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus), Colorante artificial permitido (Amarillo N°6 color índex 15985), Saborizante artificial permitido Melocotón 1011040.

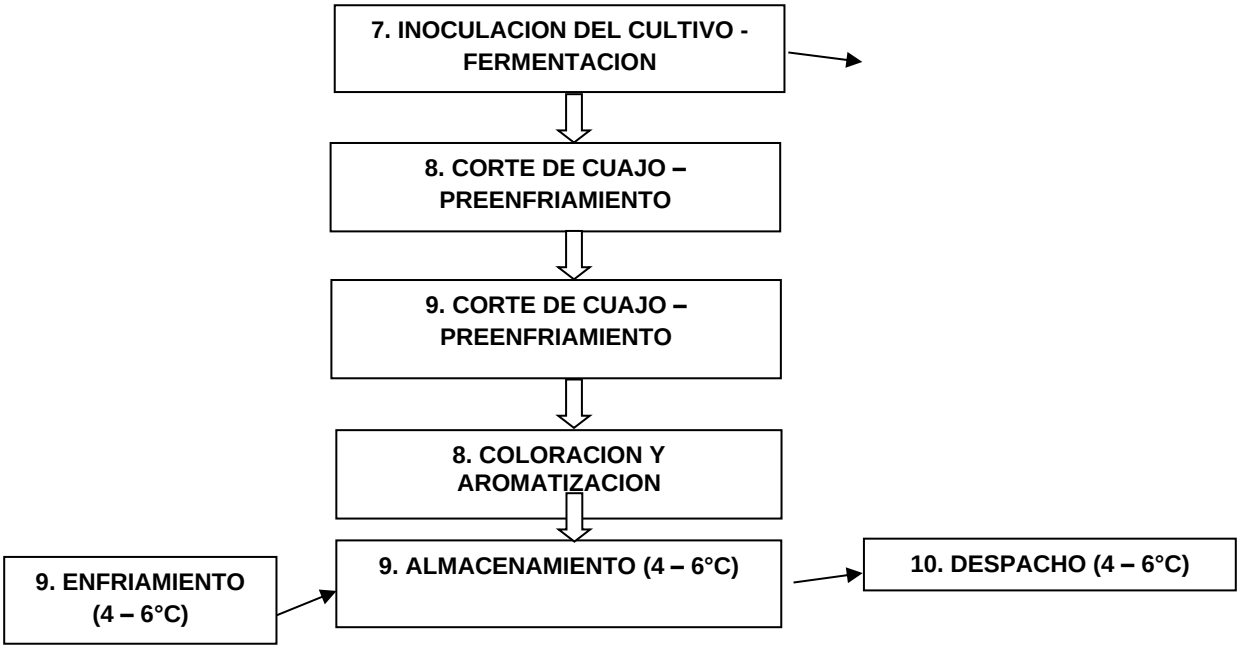
Los acidulantes, emulsificantes y saborizantes son permitidos en la normatividad sanitaria vigente. Se emplean ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos son reportados de manera obligatoria con su nombre específico.
Los ingredientes son permitidos en la Resolución N° 02310 de 1986.

FORMULA CUALITATIVA	
PARAMETROS	**CARACTERÍSTICA**
Apariencia	Ligeramente viscoso
Aroma	Fermentación
Color	Rosado claro
Sabor	Característico de acuerdo al sabor

4	**METODO DE ELABORACION** • **DIAGRAMA DE FLUJO**	**X**	



Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó



5	**DESCRIPCION DEL SISTEMA DE LOTIFICACION** • **FECHA DE PRODUCCION** • **FECHA DE VENCIMIENTO**	**X**	

ELABORACIÓN	Inmerso en el Lote
VENCIMIENTO	01/04/17 Día/mes/año
LOTE	**A419M4 LOTE:047 08:47** **MQ-3 VENCE: 01/04/17**

Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

	A419M4 **LOTE:047** **08:47** Numero de bache de fabricación Hora Numero de operario y Numero de marmita. **MQ-3 VENCE: 01/04/17** Día/mes/últimos dos dígitos del año Numero de la maquina empacadora.
DURACIÓN	45 días

CONSERVACION	Consérvese a temperatura de refrigeración de 4 +/-2 °C
ALMACENAMIENTO EN BODEGA	Almacenamiento a temperatura de refrigeración (4 +/-2 °C), sobre estibas, separado de la pared, en cajas de cartón x 28 unidades.
ALMACENAMIENTO UNA VEZ ABIERTO EL PRODUCTO	Después de abierto requiere refrigeración y consumir en el menor tiempo posible.
VIDA UTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación
ESTABILIDAD BIOLOGICA	El producto se evaluó mediante análisis microbiológicos, fisicoquímicos y sensoriales, durante la vida útil el cual no presento alteraciones o desviaciones en sus características propias. Estos análisis fueron realizados por el laboratorio interno de la empresa.

Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó