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: KUMIS ENTERO CON DULCE
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 DE DETERMINACIÓN</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cap. II</th></tr>
<tr><td>Grasa (g/ 100g)</td><td>Gerber</td><td>min 2,50</td></tr>
<tr><td>Sólidos Lacteos no Grasos (g/100g)</td><td>Cálculos por diferencia</td><td>min. 7,0</td></tr>
<tr><td>Acidez Titulable Total (Ac. Láctico g/100g)</td><td>Titulación Potenciométrica</td><td>0,60-1,20</td></tr>
<tr><th colspan="3">CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS</th></tr>
<tr><th colspan="2">PARAMETRO (Unidades)</th><th>VALOR REFERENCIA RESOLUCION 02310/86 Cáp. II</th></tr>
<tr><td colspan="2">Recuento de Hongos (H) y Levaduras (L) (UFC/g)</td><td>200 - 500</td></tr>
<tr><td colspan="2">Número Más Probable de Coliformes Totales (NMP/g)</td><td>20 -93</td></tr>
<tr><td colspan="2">Número Más Probable de Coliformes Fecales (NMP/g)</td><td><3</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>PRESENTACION COMERCIAL</td><td></td><td></td><td>200 g, 750g, 1000 g, 1850 g (BOLSA y garrafa)</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL ALIMIENTO</td><td>X</td><td></td><td>Alimento elaborado a partir de leche de vaca entera higienizada o mezcla de esta con derivados lácteos; Fermentado por Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis, los cuales son viables y abundantes en el producto.</td></tr>
<tr><td>INGREDIENTES</td><td>X</td><td></td><td>Leche entera pasteurizada, azúcar, cultivos lácticos (Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis)</td></tr>
<tr><td>DESCRIPCION DEL METODO DE FABRICACION
(Ficha técnica)</td><td>X</td><td></td><td>1. Recepción de materia prima: Medida de Control Análisis físico químico y sensorial a leche cruda, prueba detección de antibióticos, muestreo microbiológico a proveedores de leche cruda. Capacitación a proveedores de leche cruda. Programa control de proveedores y materias primas, que incluye revisión de todas las materias primas recibidas en planta al momento de recepción en cuanto a rotulado, integridad del empaque, condiciones del</td></tr>
</table>

			vehículo de transporte, análisis microbiológico a las materias primas críticas **2. Clarificación:** Medida de Control : 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** **4. Adición de ingredientes:** Medida de Control Sistema de identificación de materias primas permite llevar trazabilidad de los productos utilizados y evitar uso malintencionado **5. Homogenización** **6. Pasteurización** PCC Biológico. Medida de control: Control de Temperatura/ Tiempo. Límite crítico: (72-76 °C por 15 segundos). **7. Fermentación:** actuación de los cultivos hasta obtener ph de 4.40 a 4.60 **8. Enfriamiento:** Enfriamiento del producto a temperatura no mayor de 4 °C. **9. Envasado:** Medida de Control 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. **10. Almacenamiento:** Medida de Control Monitoreo de temperatura de los cuartos frío cada 3 horas, los cuartos fríos se mantienen a una temperatura no mayor de 3 °C. **11. Despacho:** El producto es transportado en vehículos con sistema de refrigeración en adecuadas condiciones higiénicas a temperatura no mayor de 4 °C.
NUMERO Y NOMBRE DE LA PLANTA PROCESADORA (solo si requiere aprobación de planta)	**X**		Código De Inscripción Ante El INVIMA 8002557131-2
FABRICANTE	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C
ENVASADOR (si aplica)	**X**		PRODUCTOS LACTEOS COLFRANCE CPS EN C

PRODUCTO	PRESENTACION COMERCIAL	CODIGO DE BARRAS
KUMIS ENTERO CON DULCE	KUMIS VASO 200 g	7702879991047
	KUMIS BOLSA X 200 g	7702879991047
	KUMIS GARRAFA X 750 g	7702879700816
	KUMIS GARRAFA X 1850 g	7702879700595
	SIXPACK KUMIS 200g X (6 UND)	7702879980171

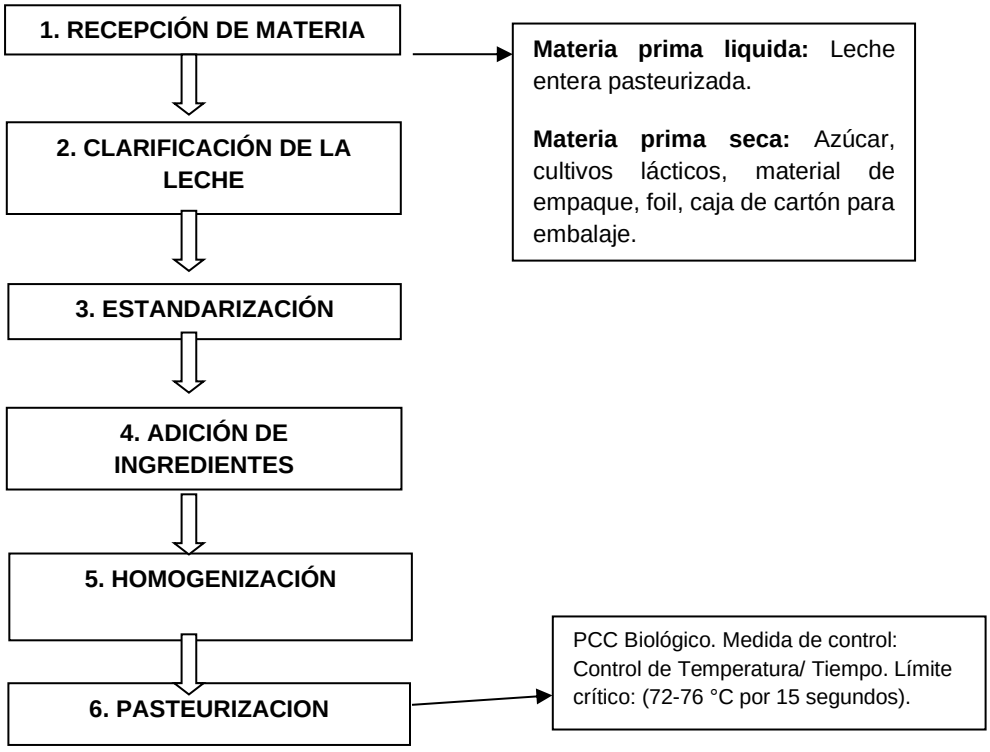
Paola Amorocho De Ávila	**Marcela Toloza Portillo**	**Jean Stephane Carrillo**
Coordinadora de Calidad Actualizó	Directora de Calidad Revisó	Gerente de producción Aprobó

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

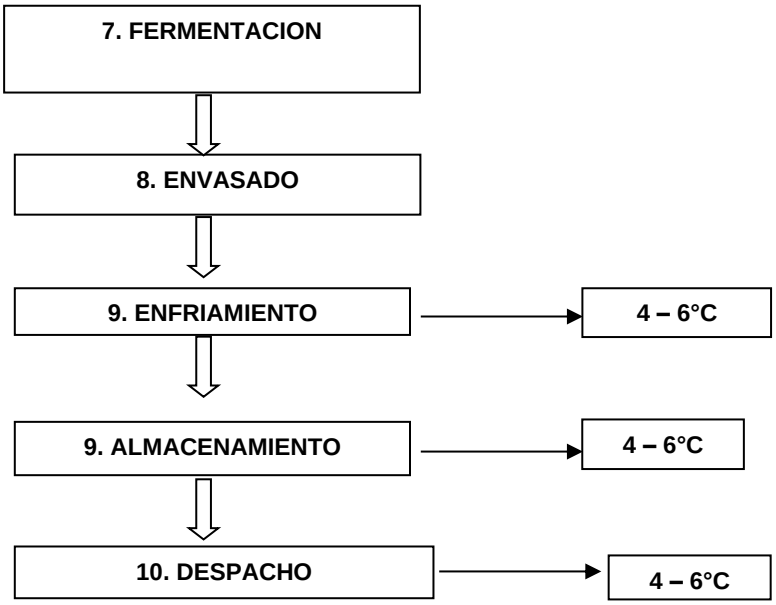
FORMULA CUANTITATIVA	
COMPONENTES DEL PRODUCTO	**PORCENTAJE (%)**
Leche de vaca entera higienizada	**91.9975**
Azúcar	**8**
Cultivos lácticos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus)	**0.0025**
TOTAL	**100**

FORMULA CUALITATIVA	
PARAMETROS	**CARACTERÍSTICA**
Apariencia	Ligeramente viscoso, liquido
Aroma	Fermentación
Color	Blanco
Sabor	Característico

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** **A419M4** **LOTE:047** **08:47** Numero de bache de fabricación Hora Numero de operario y Numero de marmita.

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

	MQ-3 VENCE: 01/04/17 Día/mes/últimos dos dígitos del año Número 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 (2°C-4°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