FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
Nombre del Fabricante / NIT	INVERSIONES FASULAC LTDA - 800.026.483-9
Nombre del producto	Kumis Entero con dulce
Denominación legal del producto	Kumis Superior entero con dulce, Kumis entero con Dulce, con cereales (Choco arroz, Hojuelas de maíz) o Gomitas o Masmelos Marca Lácteos Superior.
No. Registro Sanitario	RSA-005682-2018
Fecha de Vencimiento Registro Sanitario	16/mayo/2023
Legislación aplicable al producto	El producto cumple la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2310 de 1986 • Resolución 11961 de 1989 • Resolución 5109 de 2005 • Resolución 333 de 2011 Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Denominación de fantasía o comercial	Kumis Superior, Entero con dulce.
Ingredientes	Leche de vaca entera pasteurizada, azúcar, cultivos lácticos *(Lactobacillus lactis, Lactococcus cremoris)*
Generalidades	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada de la leche de vaca entera higienizada, coagulada por la acción del Streptococcus cremoris y Streptococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final, que ha sido sometido a un proceso de pasteurización. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco.
Grupo de Consumidores	Niños mayores de cuatro (4) años, Mujeres embarazadas Y adultos en general, No aptos para personas intolerantes a la lactosa.
Usos	Ideal para acompañar el desayuno con cereales, onces y medias nueves.
Usos no Previstos.	No se recomienda para mascarillas u otro tipo de actividad diferente al consumo humano.
Alérgenos	Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia.
Manipulación esperada del producto final	Consérvese refrigerado y después de abierto consumir en el menor tiempo posible.
Requisitos Específicos	El Producto cumple con las siguientes características:

ELABORO/MODIFICO	Paola Amorocho De Ávila	**REVISÓ**	Equipo de calidad de Inversiones Fasulac	**APROBÓ**	Luis A Martínez
CARGO	Jefe control de Calidad	**CARGO**	Coordinadores y Asesores de Calidad	**CARGO**	Gerente general
FECHA DE ELABORACION	Junio 2019	**FECHA DE REVISION**	Junio 2019	**FECHA DE APROBACION**	Junio 2019

Escaneado con CamScanner

Características Fisicoquímicas

PARAMETRO (unidades)	Método de Determinación	VALOR DE REFERENCIA Res. 2310 de 1986	RESULTADO Reporte de Ensayo No. F-20762-C17-3
Materia grasa (g/100ml)	Gerber	Min. 2.5	2,6
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	Cálculo por diferencia	Min. 7.0	7,0
Acidez como ácido láctico % m/m	Volumetria	0.60 – 1.20	0,72
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Cualitativo	Negativa	Negativa

* No existe norma de comparación

Características Microbiológicas (según Res. 2310 de 1986)

PARAMETROS (Unidades)	n	M	M	c	RESULTADO Reporte De Ensayo M-20762-C17-3
Recuento de Coliformes Totales(NMP/g)	3	20	93	1	<3
Recuento de Coliformes Fecales (NMP/g)	3	<3	-	0	<3
Mohos y levaduras (UFC/g)	3	200	500	1	<10

Composición Química e Información Nutricional

PARAMETROS (Unidades	Método de Determinación	VALOR DE REFERENCIA Res. 2310 de 1986	APORTE NUTRICIONAL en 100 g Reporte De Ensayo Nª F-20762-C17-3
Proteína (g/100g)	Kjeldahl	*	3.0
Materia grasa (g/100/ml)	Gerber	Mín. 2.5	2,6
Grasa Saturada (g/100g)	GC- FID	*	2
Grasa trans (g/100g)	GC - FID	*	0
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por Diferencia	*	13.9

Escaneado con CamScanner

Azucares (g/100g)	Eynon - lane	*	11
Cenizas (g/ 100g)	Calcinación	*	0,7
Humedad (g/100g)	Secado por estufa	*	79.8
Fibra cruda (g/100g)	Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación	*	0,0
Kilocalorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta Factor Atwater.	*	91
Hierro (mg/100g)	Absorción Atómica	*	0.4
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	*	113
Sodio (mg/100g)	Absorción Atómica	*	54

* No existe norma de comparación

Nombre específico de los ingredientes: Leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Streptococcus cremoris, Streptococcus lactis).

Aditivos: Se emplean los ingredientes permitidos en la normatividad sanitaria vigente. En cuanto a los aditivos, se reportan de manera obligatoria con su nombre específico. Lo anterior según la resolución 02310 de 1986.

Vida útil, fecha de vencimiento: Vida útil de 40 días a partir de la fecha de producción, en condiciones adecuadas de almacenamiento en refrigeración. La fecha de vencimiento está impresa en el empaque.

Características toxicológicas: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este producto contiene lactosa. El producto cumple con la reglamentación del Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.

Características organolépticas

- **Color:** Correspondiente al característico.
- **Sabor:** Correspondiente al característico.
- **Olor:** Correspondiente al característico.
- **Apariencia:** Agradable, líquida y fresca.
- **Textura:** Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable.

Escaneado con CamScanner

Dimensiones del producto terminado

Producto	Largo	Ancho	Alto
Garrafa 4000 gr	15 cm	15.5 cm	28 cm
Yogurt Bolsa 150gr	13.5 cm	6.5 cm	2 cm
Yogurt Bolsa 1000 gr	27.5cm	15 cm	4 cm
Producto	**Diámetro Superior**	**Diámetro Inferior**	**Alto**
Kumis vaso 150 gr	8.5 cm	4.5 cm	8.7 cm
Kumis con cereal surtido 170gr	7.5 cm	4.5 cm	15 cm

Presentación Comercial

Bolsa de 150g, 1000 g
Garrafa de 4000g,
Vaso de 150g
Vaso con cereales surtidos de 170 gr.

Empaque Primario

Tipo de Empaque	Material	Dimensiones		Calibre	Tipo de selle
Vaso	Poliestireno	170g	Alto: 98 mm Diámetro de Boca:75.3 mm	2.1 mil	Impulso
		150g	Alto: 87 mm Diámetro de Boca:75.4 mm		
Bolsa	Polietileno de baja densidad	150g 1000 g	3.5 mils	Selle al calor Dorso – Dorso	No aplica
Garrafa	Polietileno	4000gr	Alto : 28 cm Largo: 15 cm Ancho:15.5 cm	No aplica	No aplica

Empaque Secundario

Material	Calibre	Tipo de selle
Poliolefina de tres capas	18 micras	Termo-retráctil

Embalaje

Garrafa 4000g: Caja plástica por 6 unidades.
Bolsa de 150 g: Caja plástica por 27 paquetes de 7 unidades
Bolsa de 1000g: Caja plástica por 36 Unidades.

Escaneado con CamScanner

	Vaso de 150 g: 16 ofertas de 5 unidades Vaso con cereal 170 gr: 17 ofertas de 3 Unidades.
Requisitos Generales	**Condiciones de conservación, almacenamiento y transporte:** **Conservación**: El producto se conserva a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC, según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen o sustituyan. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo. **Almacenamiento**: Este producto se mantiene en canastillas estibadas, a temperatura de refrigeración no mayor a 6ºC. Los cuartos de almacenamiento permanecen en buenas condiciones higiénicas sanitarias, y disponen de controles de temperatura. Todo lo anterior según lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Transporte**: El producto es transportado en canastillas plásticas, debidamente estibado, en vehículo aislado, que cuenta con sistema de refrigeración, a una temperatura no mayor a 6°C, se mantienen controles de temperatura desde el cargue, hasta el momento de la entrega. El producto se mantiene en condiciones que cumplen con lo establecido en los Artículos 119 y 120 de la Resolución 2310 de 1986 y las demás normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia. **Controles especiales durante la distribución:** Se verifica el tiempo de entrega y la temperatura de refrigeración del vehículo, como mínimo tres tomas de temperatura en el recorrido y se da cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.
Identificación del lote	Fecha de vencimiento : día/mes/año Lote: Indica el día de procesamiento
Diagrama De Flujo	Recepción de Materia prima – PC (Controlar acidez, temperatura) ↓ Estandarización de Materia prima ↓ Mezcla de ingredientes (Mezcla homogénea – Azúcar) ↓ Pasteurización – PCC (Controlar temperatura <85°C y >92°C – tiempo <3 min y >5 min) ↓ Maduración – PCC (Controlar temperatura 42 – 45°C) ↓ Enfriamiento– PC (Controlar temperatura Máx 16°C) ↓ Empaque – PC (Acidez de empaque <80 y temperatura de empaque <16°C) ↓ Almacenamiento (Refrigeración) – PC (Controlar temperatura Máx 6°C)

Escaneado con CamScanner

	↓ Distribución PC (Controlar temperatura Máx 6°C)
Firma de la Persona Responsable	Mic. Paola Amorocho De Ávila **JEFE DE CONTROL DE CALIDAD**
Dirección y Teléfono del Fabricante	Dirección: Cra 34 A Nº4B-73 Ciudad: Bogotá D.C. Teléfono: 2471611. Colombia

ELABORO/MODIFICO	Paola Amorocho De Ávila	**REVISÓ**	Equipo de calidad de Inversiones Fasulac	**APROBÓ**	Luis A Martínez
CARGO	Jefe control de Calidad	**CARGO**	Coordinadores y Asesores de Calidad	**CARGO**	Gerente general
FECHA DE ELABORACION	Junio 2019	**FECHA DE REVISION**	Junio 2019	**FECHA DE APROBACION**	Junio 2019

Escaneado con CamScanner