FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	
Nombre del Fabricante / NIT	INVERSIONES FASULAC LTDA - 800.026.483-9
Nombre del producto	Yogurt Entero con dulce
Denominación legal del producto	Yogurt entero con dulce, con sabor artificial a: Fresa, Melocotón, Mora Mango, guanábana, y en presentación conjunta con gomitas, mámelos, cereales (choco arroz, hojuelas de maíz, aros de cereal).
No. Registro Sanitario	RSA-003367-2017
Fecha de Vencimiento Registro Sanitario	25/05/2022
Legislación aplicable al producto	El producto debe cumplir la siguiente normatividad: • Resolución 2674 de 2013 • Resolución 2310 de 1986 • Resolución 11961 de 1989 • Resolución 5109 de 2005 • NTC 850 de 2005 • Resolución 333 de 2011. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
Ingredientes	Leche de vaca entera, pasteurizada, azúcar, cultivos lácticos (*Streptococcus thermophilus, y Lactobacillus bulgaricus*), colorantes y saborizantes artificiales (según corresponda).
Generalidades	**Yogurt:** 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 Streptococcus termophilus, entre otras, las cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. Este producto debe ser sometido a un proceso de pasteurización. El producto debe tener sabor, olor, color y mantener sus características reológicas propias, ser homogéneo y fresco.
Denominación comercial	Yogurt entero con dulce marca: lácteos superior, Colsubsidio
Grupo de Consumidores	Niños Mujeres embarazadas Y adultos en general, No aptos para personas intolerantes a la lactosa.
Usos previsto	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	Consérvese refrigerado y después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

Escaneado con CamScanner

producto final	
Requisitos específicos	El Producto cumple con las siguientes características: **Yogurt** **Características Fisicoquímicas**

PARAMETRO (unidades)	Método de Determinación	VALOR DE REFERENCIA Res. 2310 de 1986	RESULTADO Reporte de Ensayo No. F-20565-C17
Materia grasa % m/m	Gerber	Min. 2.5	2,7
Sólidos Lácteos No Grasos % m/m, mínimo	Cálculo por diferencia	Min. 7.0	7,0
Acidez como ácido láctico % m/m	Volumetría	0.70 – 1.50	0,78
Prueba de Fosfatasa Alcalina	Cualitativo	Negativa	Negativa

Características Microbiológicas (según Res. 2310 de 1986) para yogurt

PARAMETROS (Unidades)	n	m	M	c	RESULTADO Reporte De Ensayo M-20565-C17
Recuento de Coliformes Totales(NMP/g)	3	20	93	1	93
Recuento de Coliformes Fecales (NMP/g)	3	<3	-	0	<3
Mohos y levaduras (UFC/g)	3	200	500	1	<10

Escaneado con CamScanner

Composición Química e Información Nutricional Yogurt

PARAMETROS (Unidades	Método de Determinación	VALOR DE REFERENCIA Res. 2310 de 1986	APORTE NUTRICIONAL en 100 g Reporte De Ensayo N° F-20565-C17
Proteína (g/100g)	Kjeldahl	*	3.1
Materia grasa % m/m	Gerber	Mín. 2.5	2,7
Grasa Saturada (g/100g)	GC- FID	*	2
Grasa trans (g/100g)	GC - FID	*	0
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por Diferencia	*	11,4
Azucares (g/100g)	Eynon - lane	*	8
Cenizas (g/ 100g)	Calcinación	*	0,7
Humedad (g/100g)	Secado por estufa	*	82.1
Fibra cruda (g/100g)	Hidrólisis ácida, alcalina y calcinación	*	0,0
Kilocalorías (Kcal/100g)	Determinación indirecta Factor Atwater.	*	82
Hierro (mg/100g)	Absorción Atómica	*	0.3
Calcio (mg/100g)	Absorción Atómica	*	118
Sodio (mg/100g)	Absorción Atómica	*	65

* No existe norma de comparación

Escaneado con CamScanner

Aporte Nutricional

PARAMETROS (Unidades	Método de Determinación	APORTE NUTRICIONAL en 100 g Reporte De Ensayo
Materia grasa % m/m	Gerber	2,7
Proteína (g/100g)	Kjeldahl	3.1
Carbohidratos (g/100g)	Cálculos por Diferencia	11.4
Calorías (Kcal/100g)	Determinación Indirecta Factor de Atwater	82
Calcio (mg/100g)	Espectrofotometría de Absorción Atómica	118
Hierro (mg/100g)	Espectrofotometría de Absorción Atómica	0.3

Nombre específico de los ingredientes: leche de vaca entera higienizada, Azúcar, Cultivos lácticos específicos (Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus termophilus).Saborizantes Artificiales (Mora Sabor líquido. Fresa sabor líquido. Melocotón sabor líquido, guanábana sabor liquido).

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 Colorante empleado Mora(Azul # 1,rojo # 40)Fresa (Rojo # 40) Melocotón Annato
- Sabor: Correspondiente al característico.
- Olor: Correspondiente al característico
- Apariencia: Agradable, líquida y fresca.
- Textura: Cremoso sin grumos, no pastoso, agradable.

Escaneado con CamScanner

Dimensiones del producto terminado

Producto	Largo	Ancho	Alto
Garrafa 4000 gr	15 cm	15.5 cm	28 cm
Garrafa 1750 gr	9 cm	9.5 cm	29 cm
Yogurt Bolsa 150gr	13.5 cm	6.5 cm	2 cm
Yogurt Bolsa 100 gr	16.5 cm	4 cm	2 cm
Yogurt Bolsa 1000g	27.5 cm	15 cm	4 cm
Producto	**Diámetro Superior**	**Diámetro Inferior**	**Alto**
Yogurt vaso 200 gr	9.5 cm	4.5 cm	9.8 cm
Yogurt vaso 150 gr	8.5 cm	4.5 cm	8.7 cm
Yogurt vaso con masmelos y gomitas 130gr	7.5 cm	4 cm	9 cm
Yogurt con cereal surtido 170gr	7.5 cm	4.5 cm	15 cm

Presentación Comercial

Bolsa de 100g,150g y 200g
Garrafa de 1750g y 4000g,
Vaso de 150g y 200g
Vaso con gomas y masmelos de130 gr.
Vaso con cereales surtidos de 170 gr.

Escaneado con CamScanner

Empaque Primario

Tipo de Empaque	Material	Dimensiones		Calibre	Tipo de selle
Bolsa	Polietileno de baja densidad	150g		3.5 mils	Selle al calor Dorso – Dorso
		100g			
		1000g			
Vaso	Poliestireno	200g	Alto 98mm Diámetro de Boca: 75.3 mm	0.21 mm	Impulso
		170g	Alto: 98 mm Diámetro de Boca:75.3 mm		
		150g	Alto: 87 mm Diámetro de Boca:75.4 mm		
Garrafa	Polietileno	1750gr	Alto:29 cm Largo: 9 cm Ancho: 9.5 cm	No aplica	No aplica
		4000gr	Alto : 28 cm Largo: 15 cm Ancho: 15.5 cm		

Empaque Secundario

Presentación	Tipo de empaque	Material	Calibre	Tipo de selle
Garrafa	Película termoencogible	Poliolefina	18 micras	Termo-retráctil
Vaso	Película termoencogible	Poliolefina	18 micras	Termo-retráctil
Bolsa	Bolsa Reempaque Yogurt 5 lleve 7	Polietileno	2.5 mil	Impulso
	Bolsa Reempaque Chiquigurt por 6.			

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

Escaneado con CamScanner

	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: Día, mes
Proceso de elaboración	Recepción de Materia prima – (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– (Controlar temperatura Máx 16°C) ↓ Empaque – PC (Acidez de empaque <80 y temperatura de empaque <16°C) ↓ Almacenamiento (Refrigeración) – (Controlar temperatura Máx 6°C) ↓ Distribución (Controlar temperatura Máx 6°C)
Firma de la Persona Responsable	

Escaneado con CamScanner

	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 de 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