Peslac Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	**N° 026**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO	FOTO
KUMIS	

NOMBRE COMERCIAL

KUMIS

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA FRESCA HIGIENIZADA PASTEURIZADA, AZÚCAR, CULTIVOS LACTICOS ESPECÍFICOS.

ADITIVOS

NO APLICA

INFORMACIÓN DEL PROCESO

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

Alistar los materiales, 1. Recibir y analizar la leche. 2. Adicionar sacarosa en el porcentaje establecido para cada proceso. 3. Calentar por encima de 70 ° C y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche 90 °C * 12 Min. 5. Bajar la temperatura a 29°C. 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo de 10 a 15 minutos. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar hasta alcanzar 50 ° Torner.10. Cortar el coagulo. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable 80 ° Torner. 13. Retirar al área de empaque. 14. Empacar, refrigerar y distribuir.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Color	Cada Lote	Análisis organoléptico	Interna	Propia del Producto
Olor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Textura	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto
Sabor	Cada Lote	Análisis organoléptico		Propia del Producto

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
Materia Grasa % m/m	Según Cronograma de Muestreo			Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%

Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo		Res. 02310 de 1986	7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo			0.6 - 1.20 %
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Frecuencia	Método de medición	Norma	Especificación
NMP Coliformes totales/g	Cronograma de muestreo	NMP	Resolución 02310 de 1986	20-93/ml
NMP Coliformes fecales/g	Cronograma de muestreo	NMP		< 3/ml
Hongos y lévaduras/g	Cronograma de muestreo	Recuento en placa		200-500/ml

PRESENTACIÓN COMERCIAL

Garrafa 4000 cm^3 Garrafa 2000 cm^3 Garrafa 1750 cm^3, Garrafa 1000 cm^3, Bolsa 1000 cm^3, Bolsa 200 cm^3, Vaso 150 cm^3

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE

Empaque	Unidades	Volumen	Material de empaque
Primario Garrafa 4000 cm^3	1	4000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 26 cm, base 14 cm Capacidad: 4000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 2000 cm^3	1	2000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 27 cm, base 9.5 cm Capacidad: 2000 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio
Primario Garrafa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 19.5 cm, base 8 cm Capacidad: 1750 cm3 Material: PEAD Tipo de selle: Tapa de rosca con banda de seguridad Condiciones: Sin vacio

Primario Bolsa 1000 cm^3	1	1000 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 1000 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Bolsa 200 cm^3	1	200 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 200 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Secundario	No aplica	No aplica	Dimensiones: No aplica Calibre: No aplica
Embalaje	No aplica	No aplica	Dimensiones: No Aplica Calibre: No Aplica

CARACTERÍSTICAS DEL EMBALAJE

NO APLICA

USO - CONSERVACIÓN - PRECAUCIONES

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto debe ser almacenando en refrigeración a una temperatura entre 0 a 4°C± 2 °C.

VIDA ÚTIL

Producto	Temperatura	Vida útil
KUMIS	0 a 4°C± 2 °C.	30 días a partir de fabricacion

DESCRIPCIÓN DEL LOTE

En el lote se identifica la codificación interna del producto, la fecha juliana de elaboración del producto y el año de elaboración.

INSTRUCCIONES DE USO

PRODUCTO LISTO PARA CONUMO DIRECTO

SUGERENCIA DE CONSUMO

Producto listo para consumo directo y/o en acompañamientos de meriendas y refrigerios.

DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El producto debe ser almacenado, transportado y exhibido a una temperatura de 0 a 4°C ± 2°C.

TABLA NUTRICIONAL

Información Nutricional/Nutrition Facts

Tamaño de la Porción/Size for portion : 1 vaso/1 glass (150g)
Porciones por envase/Portions per Container 1

Cantidades por Porción /Amount Per Serving		
Calorías/Calories 150	Calorías de la Grasa/Calories from Fat 35	
		Valor Diario*/Daily Value*
Grasa Total/Total Fat 4,0g		**6** %
Grasa Saturada/Satured Fat 2,5g		13 %
Grasa Trans/Trans Fat 0g		
Colesterol/Cholesterol 20mg		**7** %
Sodio/Sodium 95mg		**4** %
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate 23g		**8** %
Fibra Dietaria/Dietary Fiber 0g		0 %
Azúcares/Sugars 15g		
Proteína/Protein 6g		

Vitamina A/Vitamin A 0%	Vitamina C/Vitamin C 0%
Calcio/Calcium 15%	Hierro/Iron 0%

*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus Valores Diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas: *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa Total/Fat Total	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa Saturada/Sat. Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol/Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio/Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carbohidrato Total/Total Carbohydrate		300 g	375 g
Fibra Dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g

Calorías por gramo/Calories per gram:
Grasa/Fat 9 Carbohidrato/Carbohydrate 4 Proteína/Protein 4

REGISTRO SANITARIO	
RSAL02I19914	
LEGISLACIÓN APLICABLE	
Resoluciòn 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 000017 de 2012, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011.	
INFORMACIÓN DE LACTEOS PESLAC	
DIRECCIÓN: Carrera 4 No. 10 - 98 Firavitoba, Boyacá. TELÉFONO: (098) 7770206 - 3158827406	
REVISADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
NELCI YANET BOLIVAR	**Directora de Producción**
APROBADO POR:	
NOMBRE	**CARGO**
GERMÁN MESA PRECIADO	**Gerente de Planta**