Peslac Procesadora de Lácteos	**FICHA TÉCNICA**	**N° 018**
	PRODUCTO TERMINADO	**Version:** 01 **FECHA:** 10 Feb 2013

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO

YOGURT ENTERO CON SABOR A ARTIFICIAL

FOTO



NOMBRE COMERCIAL

YOGURT ENTERO CON SABOR ARTIFICIAL(FRESA,MELOCOTON,MORA,FEIJOA Y GUANABANA)

COMPOSICIÓN CUALITATIVA

LECHE ENTERA FRESCA HIGIENIZADA PASTEURIZADA, AZÚCAR,GOMA GUAR(COMO ESTABILIZANTE) CULTIVOS LACTICOS, COLORANTE ARTIFICIALES (FRESA(Rojo fresa Punzo index 16255),MELOCOTON(amarillo N°6),MORA(Rojo mora # 2 index 16185),FEIJOA(amarillo N° 6 y Azul N°1) Y GUANABANA AL NATURAL) Y SABOR ARTIFICIAL IDENTICO AL NATURAL.

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 y diluir en leche el estabilizante junto con sacarosa. 4. Pasteurizar la leche . 5. Bajar la temperatura . 6. Adicionar los cultivos. 7. Mezclar el cultivo. 8. Evacuar la mezcla por gravedad. 9. Incubar .10. Cortar el coagulo de yogurt. 11. Refrigerar a 4° C durante 48 horas mínimo. 12. Tomar acidez titulable . 13. Retirar al área de empaque. 14. Saborizar y aplicar colorante. 15. 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		Res. 02310 de 1986	Entero Min 2.5%, Semidescremado Min 1.5%, Descremado Max 0.8%
Sólidos lácteos no grasos % mlm mínimo	Según Cronograma de Muestreo			7%
Acidez como ácido láctico % mlm	Según Cronograma de Muestreo			0.7 - 150 %
Prueba de fosfatasa	Según Cronograma de Muestreo			Negativo
Proteina	Según Cronograma de Muestreo		Decreto 616 de 2006	Min de 2,9%
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
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Características	**Frecuencia**	**Método de medición**	**Norma**	**Especificación**
Colorantes	Cronograma de muestreo		Resolución No 10593 de 1985	máximo de 30 mg/Kg.
Saborizantes				adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado.
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, Bolsa 120 cm^3, Bolsa 60 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 1750 cm^3	1	1750 cm^3	Dimensiones: Diametro tapa 4 cm, Altura 25.5 cm, base 9.5 cm Capacidad: 1750 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
Primario Bolsa 60 cm^3	1	60 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 60 cm3 Material: Polietileno Tipo de selle: Termico Condiciones: Sin vacio
Primario Vaso 150 cm^3	1	150 cm^3	Dimensiones: Capacidad: 150 cm3 Material: Poliestireno Tipo de selle: Foil Condiciones: Sin vacio
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
YOGURT ENTERO CON SABOR ARTIFICIAL	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

Nutrition Facts/Información Nutricional

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

Amount Per Serving/Cantidades por Porción
Calories/Calorías 130 — Calories from Fat/Calorías de la Grasa 30

	% Daily Value*/% Valor Diario*
Total Fat/Grasa Total 3g	5 %
Satured Fat/Grasa Saturada 2.5g	13 %
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
mono-insaturad Fat/Grasa mono-insaturada 0g	
poli-insaturad Fat/ Grasa poli-insaturada 1g	
Cholesterol/Colesterol 5mg	2 %
Sodium/Sodio 120mg	5 %
Total Carbohydrate/Carbohidrato Total 20g	7 %
Dietary Fiber/Fibra Dietaria 0g	0 %
Sugars/Azúcares 18g	
Protein/Proteina 4g	8 %

Vitamin A/Vitamina A 8% — **Vitamin C/Vitamina C 0%**
Calcium/Calcio 20% — **Iron/Hierro 2%**

*Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:/*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:

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

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

REGISTRO SANITARIO

RSAL02I14611

LEGISLACIÓN APLICABLE

Resolución 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