INFORMACION DEL PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	LECHE ENTERA
NOMBRE DEL ALIMENTO	**LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) ENTERA, LARGA VIDA.**
MARCA DEL PRODUCTO Y MAQUILAS	**COLFRANCE Y MAQUILAS**
N° REGISTRO SANITARIO	RSA-0008049-2019
NOMBRE DEL FABRICANTE	PRODUCTOS LÁCTEOS COLFRANCE CPS EN C EN REORGANIZACIÓN.
CODIGO DE INSCRIPCION ANTE EL INVIMA	800255713-1
CATEGORIA Y NIVEL DE RIESGO	LACTEOS DE ALTO RIESGO
IMAGEN DEL PRODUCTO	

PRESENTACIÓN COMERCIAL	**REFERENCIA**	**PRESENTACION**	**EAN 13**	**CARACTERISTICAS FISICAS DEL PRODUCTO**		
				ALTO (CMS)	**ANCHO (CMS)**	**LARGO (CMS)**
	Leche entera en bolsa	800 mL	7701008841741	23	15	2
	Leche entera en bolsa	900 mL	7702879990064	22	15	3
	Leche entera en bolsa	1000 mL	7702879990163	23	15	3
	Leche entera en bolsa	1100 mL	7702879990088	24	15	3,5
	Leche entera en bolsa	400 mL	7702879991702	12	13,5	2,5
	Leche entera en bolsa	200 mL	7702879990439	16	13	2

ELABORÓ	**VERIFICÓ**	**APROBÓ**
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

	Leche entera en caja Tetrapak	900 ml	7702879992341	20	7	7

REQUISITOS DE INOCUIDAD	**ALERGENOS**	**OMG**	**PLAGICIDAS/ PESTICIDAS**	**AZUCARES AÑADIDOS**
	Contiene leche, puede contener trazas de gluten (avena)	No contiene ingredientes y/o aditivos OMG	El producto cumple con la Resolución 2906 de 2007 del Ministerio de Protección Social y Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social en cuanto a residuos de aflatoxinas, metales pesados, pesticidas o residuos de medicamentos veterinarios.	No contiene azucares añadidos.

LEGISLACIÓN SANITARIA	El producto cumple con la siguiente normativa: ● Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Decreto 616 del 2006 del Ministerio de la Protección Social. ● Resolución 4506 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Resolución 2906 del 2007 del Ministerio de la Protección Social. ● Resolución 5109 del 2005 del Ministerio de la Protección Social. ● Resolución 333 del 2011 del Ministerio de la Protección Social. ● Resolución 810 del 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Resolución 4143 del 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Norma técnica colombiana NTC 3856:2004. ● Norma técnica colombiana NTC 4433:2006. ● Resolución 1407 del 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social. ● Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social. Y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
	Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche entera con otros ingredientes y aditivos permitidos, que ha sido sometida a una adecuada relación de tiempo y temperatura para destruir la flora patógena y casi la totalidad de la flora banal sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones de proceso son las que tiene efecto a una temperatura 140 +/- 5°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se comprueba la destrucción

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. No requiere refrigeración antes de abrir, después de abierto manténgase refrigerada y consumase en el menor tiempo posible.
INGREDIENTES	Leche entera, estabilizante (Tripolifosfato de sodio 0.05 %)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	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. **SELLO FRONTAL:NO** **SELLO POSITIVO:SI** 

Información nutricional

Tamaño de porción: 1 Vaso (200ml)
Número de porciones por envase: 4.5 Aprox.

Calorías (kcal)	Por 100ml 60	Por porción 120
Grasa total	3.3 g	6.6 g
Grasa saturada	**1.9 g**	**3.8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	4.5 g	9.1 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	4.3 g	8.7 g
Azúcares añadidos	**0 g**	**0 g**
Proteína	3.0 g	6.0 g
Sodio	**56 mg**	**111 mg**
Vitamina A	30 µg ER	59 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	131 mg	262 mg
Zinc	0.31 mg	0.62 mg

FISICOQUIMICAS

Este producto se basa bajo los parámetros fisicoquímicos establecidos en el decreto 616 del 2006 del ministerio de salud y protección social:

PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA (Decreto 616/06)
Acidez Titulable Total (Ac. láctico g/100g)	Titulación Potenciométrica	0.13 - 0.17
Extracto seco total (g/100g)	Gravimetría	min 11,2
Grasa (g/100g)	Gerber	min 3.0
Densidad 15°C/15°C (g/mL)	Lactodensímetro	1,0295 - 1,0330
Peroxidasa (Sin unidades)	Cualitativa (Guayacol)	Negativa
Fosfatasa Alcalina (Sin unidades)	Cualitativo (p-Nitrofenilfosfato)	Negativa

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

Extracto seco desengrasado % m/m	Calculo por Diferencia	min. 8.20
Índice Crioscópico °C (°C)	crioscopia	-0,540 a -0,510
Estabilidad proteica en presencia de alcohol 78 % v/v *	Cualitativa	Negativo
Antibiótico*	Cualitativa	Negativo
Almidón*	Cualitativa	Negativa
Cloruros*	cualitativa	Negativa
Neutralizantes*	Cualitativa	Negativa
Lactosueros**	Cualitativa	Negativa

***Parámetros realizados durante la recepción de la materia prima**
****Parámetros realizados según plan de muestreo fisicoquímico.**

OTROS PARAMETROS

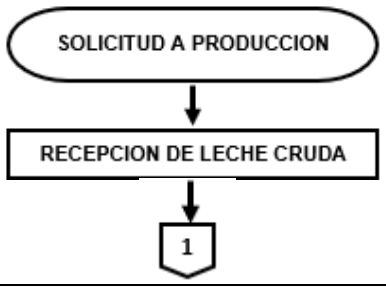
PARAMETRO (Unidades)	METODO UTILIZADO	VALOR REFERENCIA
Sabor	Sensorial	Característico a leche de vaca. libre de sabores extraños, ausencia de sabor rancio.
Color	Sensorial	Blanco ligeramente cremoso.
Textura	Sensorial	Líquida-homogénea.
Olor	Sensorial	Característico

MICROBIOLOGICAS

El producto es sometido a procesos de esterilidad comercial, cumpliendo con la NTC 4433 del 2006; Incubación de dos envases originales dos (2) muestras a 55°c y dos (2) muestras a 35°c durante 10 días.

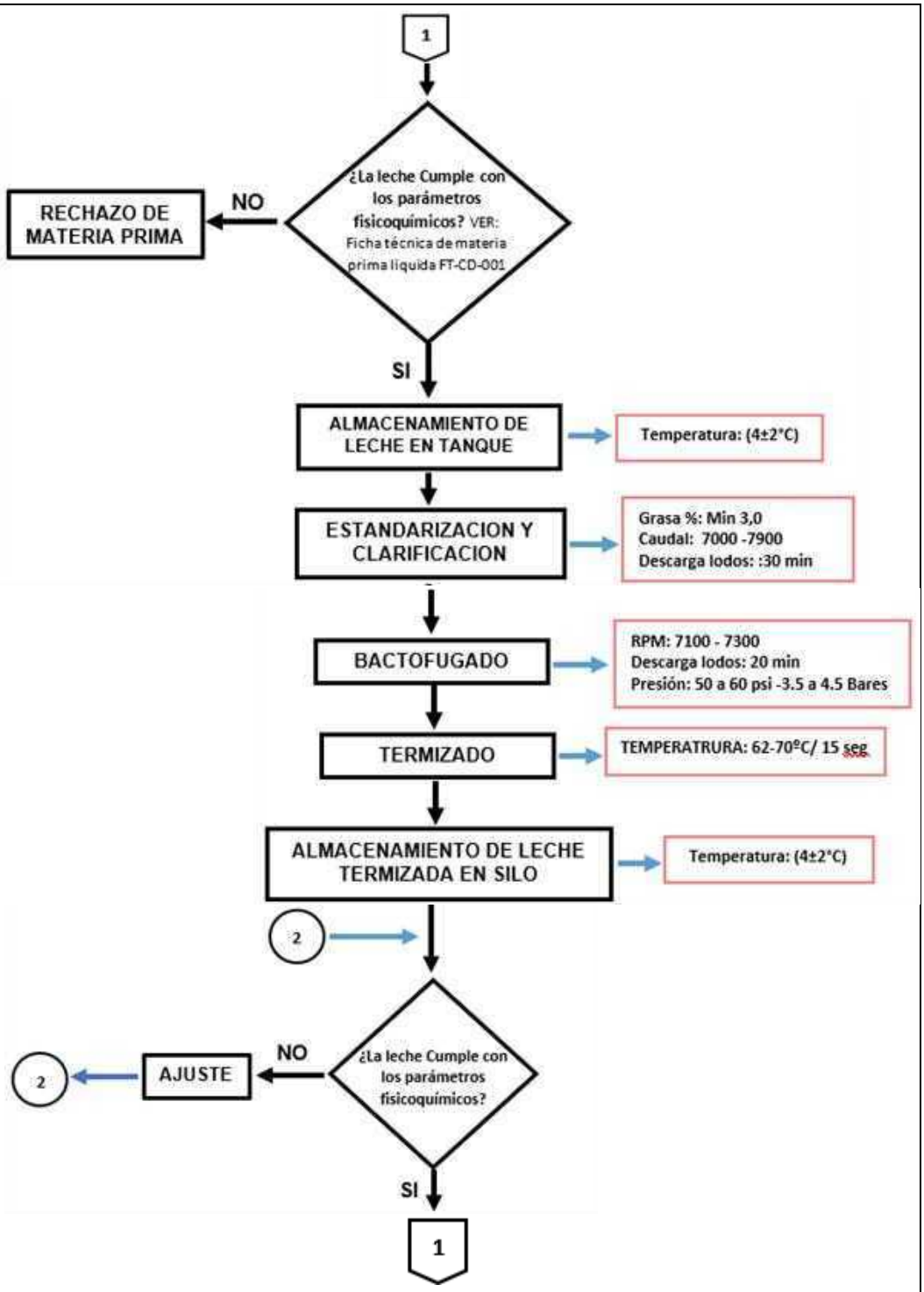
PARAMETRO (UNIDADES)	VALOR DE REFERENCIA (Decreto 616/06. Min Salud).	METODO DE DETERMINACIÓN
Crecimiento en Aerobiosis a 32 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 32 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Aerobiosis a 55 °C	Ausente	NTC 4433:2006
Crecimiento en Anaerobiosis a 55 °C	Ausente	NTC 4433:2006

DIAGRAMA FLUJO DE PROCESO

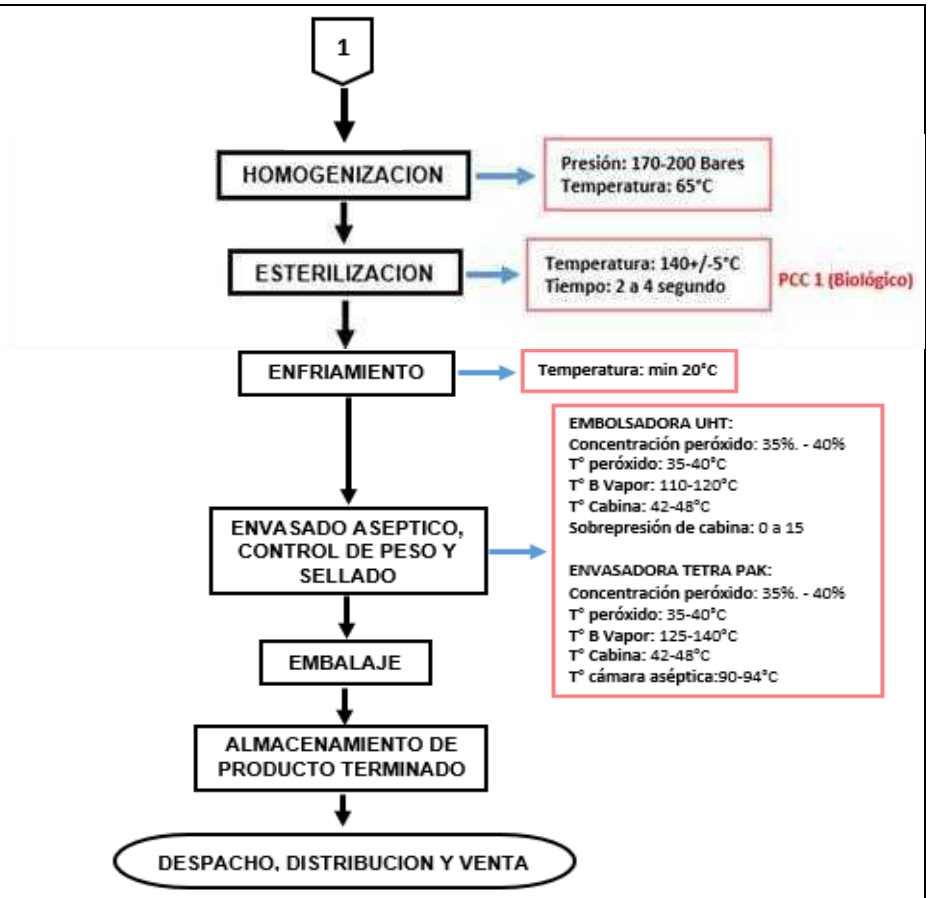


ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

DESCRIPCIÓN DEL METODO DE FABRICACIÓN



ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción



CARACTERIST ICAS DEL MATERIAL	**EMPAQUE** **Empaque primario bolsa:** Cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 del 2012 del Ministerio de Salud y protección Social y demás normas que la modifiquen o sustituyen. El producto es empacado o envasado en Película flexible PEDB 7 CAPAS, coextruida blanca, negra y transparente de buen deslizamiento y brillo. Las tintas utilizadas en la impresión de este material no generan migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a la luz, gases y a la humedad. Mantiene las características asépticas. Microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto. **Empaque primario Tetrapak**: El producto es empacado en un empaque tetra brik, este está conformado por tres materiales (cartón, aluminio y polietileno) que forma embalajes ligeros y compactos. Estos materiales se disponen en seis láminas muy finas. Cada material tiene un objetivo determinado que forma sus características especiales: ● El cartón es la materia prima principal, da forma, estabilidad y rigidez al envase.

<table>
<tr><td>DE EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>

- El aluminio protege el contenido del medio ambiente, evitando entrada de oxígeno, luz y pérdida de aromas.
- El polietileno es un tipo de plástico que tiene una excelente resistencia térmica y química, impermeabiliza y protege de la humedad exterior.

EMBALAJE

Embalaje secundario en bolsa: Se realiza en Sixpack donde van seis unidades de leche en bolsa. Posee unas propiedades mecánicas de resistencia al desgarre, elongación, resistencia al impacto y temperatura de fluidez que hacen que estas garanticen el almacenamiento y estos fabricados con materiales certificados para el contacto directo con alimentos. Este tipo de embalaje aplica solamente para productos UHT en bolsa.

Embalaje Final: Se realiza en caja de cartón que cuenta con características técnicas de resistencia vertical al igual que al aplastamiento ortogonal a la superficie del cartón de acuerdo a la NTC 1066; de igual forma cumple con los parámetros de espesor de corrugado según la NTC 322.

ROTULADO

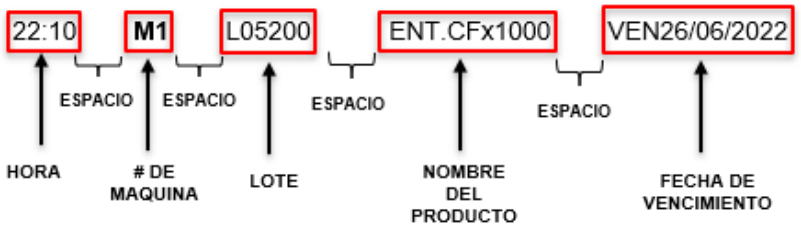
Contiene la información establecida en la resolución 5109 del 2005, resolución 333 de 2021 del ministerio de protección social, resolución 810 del 2021, resolución 2492 del 2022 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. Las fechas de fabricación y vencimiento, número de lote, están resaltadas y legibles.
</td></tr>
<tr><td>LOTEADO/ FECHADO</td><td>

Codificación de productos UHT empacados en bolsa: Cuenta con una codificación para su identificación, divididas en tres líneas: La primera línea se especifica la fecha de vencimiento, segunda línea número de silo, numero de boquilla, hora; la tercera línea máquina y lote.



</td></tr>
</table>

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

	Codificación de Productos UHT en Tetrapak: En Los productos UHT empacados en cajas Tetrapak, la codificación para su identificación está dividida en dos líneas así: Primera línea se especifica el silo de origen y fecha de vencimiento; segunda línea específica el lote, la máquina de empaque y la hora.  **Codificación embalaje secundario en caja:** Estos deben estar codificadas con cuarenta caracteres que incluye la siguiente información: hora, Numero de máquina, lote y nombre del producto., esto aplica solo para productos UHT en bolsa, para llas cajas utilizadas para el embalaje final de los productos UHT Tetrapak no requieren codificación, están diseñadas de tal manera que presentan un orificio que permite ver el loteado de la caja. 
VIDA UTIL	El producto UHT en bolsa tiene una vida útil de 90 días a partir del momento del envasado y el producto UHT en caja Tetrapak tiene una vida útil de 120 días, en condiciones adecuadas de almacenamiento. La fecha de vencimiento y lote están impresos en el empaque.
USO PREVISTO	**INSTRUCCIONES DE USO** Producto listo para consumo, servir en recipientes limpios justo antes de consumir. No requiere hervirse. **CONSUMIDORES POTENCIALES** Dirigido a la población en general, a partir del primer año de vida, incluyendo mujeres embarazadas. **GRUPO VULNERABLE**

ELABORÓ	VERIFICÓ	APROBÓ
YENNY ANDREA GARAY Coordinadora microbiología	MARCELA TOLOZA PORTILLA Directora de calidad	STHEPHANE CARRILLO Gerente producción

	No apto para personas intolerantes a la lactosa y gluten.
USO NO PREVISTO	Este producto no está diseñado para usos cosméticos, ni farmacéuticos
CONSERVACION	No necesita refrigeración antes de abrir, después de abierto manténgase refrigerada y consumase en el menor tiempo posible. Conservar en un lugar limpio, fresco y libre de olores extraños.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	De conformidad con la Resolución 2674 del 2013, y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entren en vigencia. El vehículo de transporte debe cumplir con las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la legislación sanitaria vigente. El producto deberá estar estibado adecuadamente en canastillas plásticas, siempre y cuando se mantenga la integridad de los empaques, evitando golpes del mismo.