FICHA TECNICA LACTEOS

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	Unidad
1	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) entera larga vida. Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción 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. Ingredientes: Leche entera estandarizada, estabilizante (polifosfato de sodio), hierro aminoquelado. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche. Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Blanco cremoso, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa %m/v 3.0 --, Extracto seco total %m/m 11.20 --, Extracto Seco Desengrasado %m/m 8.20 --, Densidad Relativa a 15/15ºC (g/ml) 1,0295 MAXIMO 1,0330, Acidez (% m/v de ácido láctico) 0,13 MAXIMO 0.17, Índice Crioscópico º C -0.540 MAXIMO -0.510 , Índice Crioscópico º H -0.560 MAXIMO -0.530,Peroxidasa Negativa, Fosfatasa Negativa. Características microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55ºC. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT. Coextrusión multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). Declaración de alérgenos: El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena y soya. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. bolsa x 200 ml como mínimo.	UNIDAD
2	BEBIDA LACTEA FERMENTADA CON DULCE SABORES VARIADOS. Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Saborizante artificial Mora: Sabor artificial a mora., Fresa: Sabor artificial a fresa., Melocotón: Sabor artificial a melocotón. Colorante artificial Mora: Rojo carmoisina y Azul N°1., Fresa: Rojo carmoisina. Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: 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. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019., 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008. 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina, Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento. de Hongos y Levaduras (UFC/g) Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. Características Organolépticas: Color: Correspondiente al característico. • Sabor:	UNIDAD

ORIGINAL FIRMADO

	Correspondiente al característico., • Olor: Correspondiente al característico., • Apariencia: Agradable, líquida y fresca., • Textura: Cremoso sin grumos, viscoso, no pastoso, agradable. bolsa x 150 gramos como mínimo.	
3	BEBIDA DE AVENA CON LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA. Bebida de Avena con Leche, Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida. Es el producto higienizado, dulce y refrescante, obtenido a partir de la mezcla de leche, agua, avena, edulcorantes y saborizantes naturales o artificiales y estabilizantes, así como de otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, 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 mínimas de ultrapasteurización son aquellas que tienen efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 135ºC - 150 °C, durante 2 - 4 segundos. El producto tiene sabor, olor, color y mantiene sus características reológicas propias, es homogénea y fresca. Leche entera higienizada, Agua potable, Azúcar, Harina de avena, Estabilizante (polifosfato de sodio), Emulsificante (carragenina). Características organolépticas: Olor Característico lácteo, Color Característico lácteo, Sabor Característico lácteo. Características fisicoquímicas: Grasa g/100g Min. 1.5, Proteína g/100g Min. 1.4. Características Bromatológicas: Hierro Características microbiológicas: Esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55 y 35ºC Miligramos (mg/100g) 1.5. Tipo de empaque: Bolsa de polietileno. Características del empaque: Bolsa: Película de alta barrera al oxígeno para empaque automático productos UHT., Coextrusiòn multicapa de polietilenos, resinas de alta barrera al oxígeno y pigmentos, especialmente formulados para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA)., Este empaque garantiza la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permiten su cierre hermético. Declaración de alérgenos: • Este producto contiene Gluten y es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de soya. por lo tanto, puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición. bolsa de 200 ml como mínimo.	UNIDAD
4	YOGURT CON DULCE PARA MEZCLAR CON CEREAL VASO. YOGURT: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. CEREAL: producto de textura frágil, crujiente, de figuras y formas variables, obtenido a partir de cereales y sus derivados. Sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extruccion, secado, laminado, horneado. Requisitos generales: YOGURT: Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. CEREAL: Producto de textura frágil y crujiente, con olor y sabor característico. Libre de excretas de animales. Libre de huevos, larvas e insectos o sus fragmentos. Los residuos de plaguicidas no deben exceder la a las tolerancias establecidas por la normatividad colombiana. Yogurt: Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus), Cereal hojuela de maíz azucarada: Maíz, Azúcar, Sal (Cloruro de sodio), Extracto de malta, Antioxidante (lecitina de soya), aromatizante/saborizante artificial caramelo. Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí Cereal choco-arroz: Harina de arroz, Harina de maíz, Harina de trigo, Harina de avena, Azúcar refinada, Cocoa, Color artificial (Pardo chocolate (C.I 15985, C.I 16185, C.I 42090)), Esencia artificial de chocolate, Sal refinada, Glutamato monosódico (Acentuador de sabor), Maltodextrina (Humectante), Almidón de papa (estabilizante), Carbonato de calcio (Texturizante). Cereal aros de maíz frutado: Harina de maíz, Harina de avena, Harina de trigo, Azúcar, Colores artificiales: Color rojo fresa (C.I. 16255- C.I 15985), Color limón (C.I. 19140-C.I. 42090), Color amarillo (C.I. 15985 -C.I 19140-C.I), Color Naranja (C.I. 15985 – C.I 16255), Color uva (C.I. 16255 – C.I. 42090-C.I. 16185). Sabores artificiales a: (fresa, limón, piña, naranja y uva), Sal refinada (Acentuador de sabor), Carbonato de calcio (texturizante), Glutamato monosódico (acentuador de sabor). Contiene trazas	UNIDAD

ORIGINAL FIRMADO

	de tartrazina. Contiene ingredientes de avena y trigo (Gluten). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: 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. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia Cereal: Cereal: Contiene gluten, derivados de soya. Puede contener trazas de maní, nueces, almendras y ajonjolí. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100g), Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7, Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g), Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019. 0.87, 0.70 – 1.50. Prueba de fosfatasa alcalina Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativo, Negativo. 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. Empaque: El producto es empacado en vaso y sobrecopa rígida con tapa foil de aluminio, acompañado del cereal, el cual está dispuesto e empaque rígido, donde de manera conjunta se presentan los dos componentes. El empaque primario cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 2012 y las de las normas que la modifican o sustituya. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Este se suministra con cuchara para facilitar el consumo. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. vaso 130 gramos como mínimo.	
5	GELATINA CON SABORES VARIADOS. Producto que se obtiene por el tratamiento térmico de la premezcla de agua, azúcar, gelatina neutra, acidulante y estabilizante, sabor y color artificial, en la adecuada combinación de temperatura y tiempo y posterior enfriamiento a temperatura ambiente, temperatura a la cual el producto se envasa y finalmente es enfriado a temperatura de refrigeración de 4 +/- 2 °C. Agua, azúcar, gelatina, acidulantes (ácido cítrico y ácido fumárico), Vitamina C (ácido ascórbico), regulador de acidez (Citrato de sodio), conservantes (Sorbato de potasio y Benzoato sodio), sabores artificiales, Colorante natural para sabor durazno Amarillo No. 6, colorante natural para sabor limón Clorofila (C.I 75815), colorante artificial para sabor uva color rojo Alura No. 40 (C.I 16035) y color azul brillante No. 1 (C.I 42090), colorante artificial para sabor fresa color rojo Alura No. 40 (C.I 16035). Características fisicoquímicas: pH a 20ºC 4 - 7, Grados Brix >17.0, Acidez como ácido Cítrico % m/m (máx.) >0.02, Densidad especifica >1.048. Características microbiológicas: Rto Aerobias mesófilos UFC/ml <10 500 – 1000, NMP Coliformes totales (NMPC)/g o ml <3 <3, NPM Coliformes Fecales <3 <3, Recuento de Mohos (UFC/ml) <10 <100, Rto Esporas Clostridium Sulf. Red. (UFC/ml) <10 <100. Características del empaque: Material rígido de polietileno de alta densidad o poliestireno grado alimenticio de color blanco con impresión especialmente formulada para aplicación en alimentos (resinas aprobadas por la FDA). El rotulado cumple con lo establecido en la resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social. Vaso x 108 gr como mínimo.	UNIDAD
6	KUMIS: Producto obtenido a partir de la leche entera pasteurizada, que ha sido sometido a un proceso de fermentación por la acción del Lactococcus cremoris y Lactococcus lactis, entre otras, las cuales son abundantes y viables en el producto final. Este tiene sabor, olor, color característico y mantiene sus propiedades reológicas, es homogéneo y fresco. Producto con consistencia semilíquida, viscosa y cremosa. Es una bebida homogénea, fresca para el consumo. Con color, olor y sabor característico, endulzado con azúcar, sin sustancias tales como edulcorantes artificiales, conservantes, sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos. También se encuentra exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la de origen lácteo. Para residuos de plaguicidas se tiene en cuenta las normas oficiales de carácter nacional o en su defecto las Normas Internacionales FAO/OMS u otras adoptadas por el Ministerio de Salud. Leche entera Pasteurizada, Azúcar, Cultivos Lácteos (Lactococcus lactis, Lactococcus cremoris). Características Toxicológicas y declaración de alérgenos: La leche de vaca, como materia prima puede ser alérgeno. Este	UNIDAD

ORIGINAL FIRMADO

	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. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Características fisicoquímicas: Grasa (g/100ml) Gerber, AOAC 2000.18.21 st. Edition 2019. 2.7 Min 2.5. Solidos lácteos no grasos (g/100g) Cálculo matemático, NTC 3757. Numeral, 7.5. 1 a actualización/2008, 7.0, Min 7.0. Acidez titulable total (gAc. Láctico/100g) Volumetría, AOAC 947.05. 21 st. Edition 2019., 0.82, 0.60 – 1.20. Prueba de fosfatasa Cualitativa (PNFP), AOAC 979.13.st. Edition 2019. Negativa, Negativa. Características Microbiológicas: Número más probable de Coliformes Totales (NMP/g), Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, 20 - 93. Número más probable de Coliformes Fecales (NMP/g) Número Más Probable AOAC Official Method 966.24, < 3, < 3. Recuento. de Hongos y Levaduras (UFC/g), Petrifilm 48 Hrs AOAC Official Method 2014.05 20 th. Edition. 2016, < 10, 200 -500. 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. Características del empaque: cumple a cabalidad con las especificaciones técnicas establecidas en la resolución 683 de 201 y las de las normas que la modifican o sustituya. El producto es envasado en empaque grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, no es permeable a los gases y a la humedad, mantiene las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, resistente al sellado y fundido, resistente a la flexografía y fabricado con materiales amigables con el medio ambiente. El sellado garantiza la integridad higiénica, sensorial y fisicoquímica del producto. Rotulado: El rotulado contiene la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 expedidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia. unidad x 200 ml como mínimo.	
7	QUESO FRESCO: SEMIGRASO SEMIDURO. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso. Producto de pasta hilada y textura semiblanda, obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada y mediante la acción de cuajo, queso fresco que después de su fabricación está listo para el consumo. Según su contenido de grasa en el extracto seco, se clasifica como semigraso y según su contenido de humedad se clasifica como semiduro. Contiene LACTOSA como componente natural de la leche; puede causar reacciones alérgicas o de intolerancia. Queso Fresco de pasta hilada, Semiduro, Semigraso: Leche entera pasteurizada, Sal, estabilizante (cloruro de calcio), Fermento Láctico (Streptococcus termophyllus) y Enzima (Cuajo enzimático). Características fisicoquímicas. Materia grasa en extracto seco % m/m mínimo, Min 20.0-Max 44,9, Humedad % m/m 0.1, Min 40.1 Máx. 55.0. Características microbiológicas: NMP Coliformes fecales/g 3 <100 - 0, Hongos y levaduras,/g 3 100 500 1. Estafilococos coagulasa positivos/g 3 1000 3000 1, Salmonella/25g 3, 0 - 0, Listeria monocytogenes / 25 g Ausente. Producto empacado al vacío en película para alimentos con grado alimenticio aprobada por la FDA de alta claridad. Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas, que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Selección de leche cruda: Se recibe la leche y posteriormente pasa por un proceso de clarificación y estandarización de la grasa. Pasteurización: Se pasteuriza la leche a 72 °C por 15 segundos y se envía a las tinas de cuajado. Adición de Fermento: Una vez recibida la leche en tina se ajusta temperatura de incubación y se adiciona cultivo láctico y se monitoriza el estándar de pH. Coagulación: Posteriormente se ajusta la temperatura entre 36°C y 37 °C y se le adiciona a la leche el cuajo. Corte, maduración grano y desuerado: Una vez que el coagulo de la cuajada sea firme se procede a cortar, hasta que tenga una firmeza adecuada, posteriormente se realiza el desuerado. Hilado: La cuajada se calienta y agita en la hiladora hasta formar una textura estirada y suave. Adición de sal común: Se adiciona la sal según formulación a la cuajada asegurando la adecuada mezcla y textura. Cuando el salado se hace por inmersión en salmuera, se pasa a las etapas de moldeo y enfriamiento y luego de procede a inmersión en salmuera. Moldeo: La pasta hilada se coloca en moldes previamente higienizados Enfriamiento: El queso colocado en moldes se refrigeran para su corte y empaque respectivo. Empaque: Finalmente cuando el queso esta enfriado, se empaca en bolsas al vacío y se identifica con su lote y fecha de vencimiento, para ser enviado a cuarto de refrigeración y ser comercializado. Declaración de alérgenos • El producto contiene Caseína (Proteína de la leche) como componente natural de la leche, la cual puede ser alérgeno en personas con predisposición. • El producto contiene Lactosa (Azúcar de la leche) como	BOLSA X 6 UNIDADES

ORIGINAL FIRMADO

	componente natural de la leche, la cual puede generar alergia o intolerancia en personas con predisposición • Este producto es fabricado en líneas donde se procesa productos a base de avena. Por lo anterior puede contener trazas de los mismos. producto de 38 gr como mínimo c/u.	

ORIGINAL FIRMADO