GESTIÓN DE CALIDAD		
FICHA TECNICA YOGURT ENTERO		
Código: GC-FT-11	Versión: 3	

GRUPO LÁCTEO

Fabricante	Lácteos Villa Aura s en c.s
País de origen	Colombia
Nit	9000193748
Teléfonos	3103291785- 3103218821
Dirección	Tabio - Vereda Rio Frio Occidental
Correo electrónico	ventas@lacteosvillaaura.com / produccion@lacteosvillaaura.com
NOMBRE	
Registro sanitario	RSA-0028019-2023
Descripción del producto	Yogurt entero con dulce con salsa de fresa
Composición	Leche entera higienizada, Azùcar, **Salsa de fruta**: ingredientes (agua, azùcar, fruta (fresa), almidòn modificado (espesante),glucosa, àcido cìtrico acidulante), goma xanthan (gelificante), sorbato de potasio y/o benzoato de sodio (conservantes), citrato de sodio (regulador de acidez), àcido ascòrbico (antioxidante), sabor artificial a fresa y colorante artificial (color E125)). **Fermento Làctico** (Streptococcus thermophilus – Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus).

Características organolépticas

Descripcion	ESPECIFICACION	METODO
Aroma	Ligeramente acido	Liberación análisis sensorial laboratorio
Sabor	Caracteristico a fresa	Liberación análisis sensorial laboratorio
Color	Rosado	Liberación análisis sensorial laboratorio
Textura	Semifluida	Liberación análisis sensorial laboratorio

Características fisicoquímicas

Requisito	semidescremado	Método
prueba de fosfatasa	Negativa	Colorimetría
acidez titulable expresada como acido	0.70 - 1.50	Sistema Dornic
materia grasa m/m %	min 2.5	Método Gerber
sólidos lácteos no grasos % m/m mínimo	7.0	Gravimetría

Para los limites de aceptación de las muestras se toma como referencia: Resolución 2310/1986

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	m	M	c	TÉCNICA DE ANÁLISIS
NMP de coliformes Totales/g	3	20	93	1	Número mas probable
NMP de coliformes fecales/g	3	<3		0	Número mas probable
recuento de mohos y levaduras/g	3	200	500	1	Petrifilm

Para los limites de aceptación de las muestras se toma como referencia: Resolución 2310/1986

En donde :

n = numero de muestras a examinar

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable calidad

c = numero máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M

GESTIÓN DE CALIDAD		
FICHA TECNICA YOGURYA FRESA		
Código: GC-FT-11	Versión: 3	

Conservación y almacenamiento	* Mantener refrigerado entre 2 °C y 4 °C. * Se debe asegurar que el manejo del el producto en el almacenamiento y distribución se realice con buenas practicas de manipulación para preservar la calidad del producto. * Para asegurar las BPM se realiza la limpieza general del vehículo, se verifica que las estibas se encuentren limpias y desinfectadas, el producto va en cestillos o canastillas con el fin de evitar el contacto con el piso directamente * Es necesario mantener la cadena de frio y almacenar el producto lejos de olores fuertes y de agentes contaminantes.
Forma de consumo	Después de abierto conservarlo en su empaque original y consumirlo en el menor tiempo posible. Dejándolo en condiciones de refrigeración debidamente tapado. Este producto puede ser utilizado para consumo directo
Requisitos mínimos y normatividad	Resolución 2310 de 24 de febrero de 1986 Resolución 5109 del 29 de diciembre de 2005 Resolución 2508 del 29 de Agosto de 2012 Norma Técnica Colombiana 805 "Leches fermentadas"
Alérgenos	Contiene leche
Mercado Objetivo	se recomienda Para de niño mayores de 1 años y adultos; Precauciones contiene lactosa
Empaque y presentaciones	Envase plástico en polietileno de alta densidad en presentación de: 150ml- 170ml -1000ml-2000ml-4000ml
Empaque secundarios	N.A.
Vida útil	36 días
Condiciones de transporte y almacenamiento	Transporta en vehículo refrigerado , almacenar a una temperatura de 4+/- 2ºC . Después de abierto consumir en el menor tiempo posible
IDENTIFICACIÓN DE LOTE TRAZABILIDAD	 **Descripción de lote:** 1. Palabra designada para asignación de lote (resolución 5109). 2. Número consecutivo de producción 3. Día de elaboración de producto. 4. Mes de elaboración de producto. 5. Ruta de donde proviene la leche utilizada en la elaboración del producto. • T: Tabio • Z: San Jorge • R: Rosal • M: Madrid • G: Guamal • S: Siberia 6. Día de recepción de leche para la elaboración del bache siendo: (6) Leche recepcionada el día anterior a la producción (9) Leche recepcionada el mismo día de producción 7. Inicial del nombre de la persona que realiza la producción 8. Siglas utilizadas para identificar la fecha de vencimiento. 9. Día designado para fin de vida útil. 10. Mes designado para fin de vida útil. 11. Año designado para fin de vida útil

CONTROL DE EMISIÓN	
Elaboró: Aseguramiento calidad	Aprobó: Gerencia
Fecha: 30-01-24	Fecha: 30-01-24