GESTIÓN DE CALIDAD		
FICHA TECNICA LECHE ENTERA		
Código: GC-FT-02	Versión: 3.0	

GRUPO LÁCTEO	
Fabricante	Lacteos Villa Aura SCS
País de origen	Colombia
Nit	9000193748
Teléfonos	3103291785-3103218821
Dirección	Tabio - Vereda Rio Frio Occidental
Correo electrónico	produccion@lacteosvillaaura.com // ventas@lacteosvillaaura.com
NOMBRE	
Registro sanitario	RSADO2I37405
Descripción del producto	Leche Ultra - Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera
Composición	Leche Entera y estabilizante (polifosfatode sodio y/o potasio)

Características organolépticas

Descripcion	ESPECIFICACION	METODO
Aroma	Leche	Liberación análisis sensorial laboratorio
Sabor	Caracteristico de leche	Liberación análisis sensorial laboratorio
Color	Blanco	Liberación análisis sensorial laboratorio
Apariencia	Fluida	Liberación análisis sensorial laboratorio
Textura	Suave al paladar	Liberación análisis sensorial laboratorio

Características fisicoquímicas

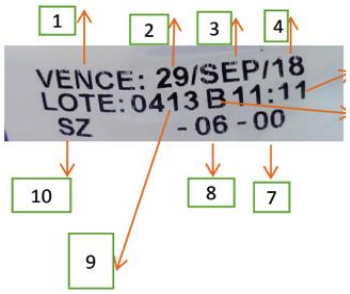
Requisito	Parametro		Normatividas
Grasa % m/v mínimo	3		Decreto 616 de 2006
Extracto seco total % m/m mínimo	11.20		Decreto 616 de 2006
Extracto seco desengrasado % m/m	8.20		Decreto 616 de 2006
Peroxidasa	negativo		Decreto 616 de 2006
Fosfatasa	negativo		Decreto 616 de 2006
Parámetro	**Minimo**	**Maximo**	**Normatividad**
Densidad 15/15°C g/ml	1,0295	1,0330	Decreto 616 de 2006
Acidez expresada como ácido láctico	0.13	0.17	Decreto 616 de 2006
Índice °	-0,54	-0,51	Decreto 616 de 2006
crioscópico ° H	0,56	0,53	Decreto 616 de 2006

Características microbiológicas

REQUISITOS	n	m	M	c
Rto Microorganismos mesófilos ufc/ml	3	1000	1000	1
Rto coliformes ufc / ml	3	<1	*	0
Rto coliformes fecales ufc/ml	3	<1	*	0
Esporas anaerobias ufc/ml	3	<1	*	0
Esporas aerobias ufc / ml	3	<1	*	0

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 LECHE ENTERA		
Código: GC-FT-02	Versión: 3.0	

Conservación y almacenamiento	* 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 con el fin de evitar el contacto con el piso directamente
	* Almacenar el producto lejos de olores fuertes y de agentes contaminantes. Despues de abierto debe refrigerarse y consumir en el menor tiempo posible
Forma de consumo	Bebida ideal para consumo directo, como materia prima en diferentes preparaciones.
Requisitos mínimos y normatividad	Decreto 616 de 2006
Alérgenos	Contiene leche
Mercado Objetivo	se recomienda Para de niño mayores de 1 años y adultos; Precauciones contiene lactosa
Empaque y presentaciones	Bolsa de 1.100, 1.000, 900, 800, 500 y 400 ml
Empaque secundarios	Empaque para 6 y 12 unidades
Vida útil	3 meses
Condiciones de transporte y	Transportar en vehículos aptos para el transporte de alimentos , almacenar en ambientes secos, sin presencia de olores fuertes
IDENTIFICACIÓN DE LOTE TRAZABILIDAD	

1. sigla vencimiento
2. dia de vencimiento
3. mes de vencimiento
4. año de vencmiento
5. Hora de empaque
6. Cabezal de empaque
7. espacio utilizado si tenemos alguna novedad identificarla
8. Identificacion de leche
9. Consecutivo Lote produccion
10. Identificacion de rutas de recoleccion

CONTROL DE EMISIÓN	
Elaboró: Aseguramiento calidad	Aprobó: Gerencia
Fecha: 02-2024	Fecha:02-2024