Lácteos Villa Aura Calidad y Nutrición	**FICHA TECNICA LECHE ENTERA UHT**	**Version: 02** **Fecha de emision y/o actualizacion : Enero 2018** **pagina : 1 de 1**

Nombre de producto	
Descripcion del producto	Leche Ultra - Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera
Origen materia prima	Proveedores de leche sabana de bogota
Codigo de barras	7707236110086
Composicion del producto	Leche Entera y estabilizante (polifosfatode sodio y/o potasio)
Condiciones recepcion de materia prima	La leche es liberada y estandarizada en cumplimiento al decreto 616 de 2006
Puntos criticos de control	Temperatura y tiempo de tratamiento termico Caracteristicas fisico quimicas caracteristicas microbiologicas

Caracteristicas fisico quimicas

Descripcion	Parametro	Normatividad
Grasa % m/v minimo	3.0	Decreto 616 de 2006
Estracto seco total % m/m minimo	11.20	Decreto 616 de 2006
Extracto seco desengrasado % m/m minio	8.20	Decreto 616 de 2006
Peroxidasa	negativo	Decreto 616 de 2006
Fosfatasa	negativo	Decreto 616 de 2006
Parametro	**Minimo / Maximo**	**Normatividad**
Densidad 15/15°C g/ml	1.0295 / 1.0330	Decreto 616 de 2006
Acidez expresada como acido lactico % m/v	0.13 / 0.17	Decreto 616 de 2006
Indice °C	(-0.540 / -0.510)	Decreto 616 de 2006
crioscopico ° H	(0.560 / 0.530)	Decreto 616 de 2006

Caracteristicas microbiologicas

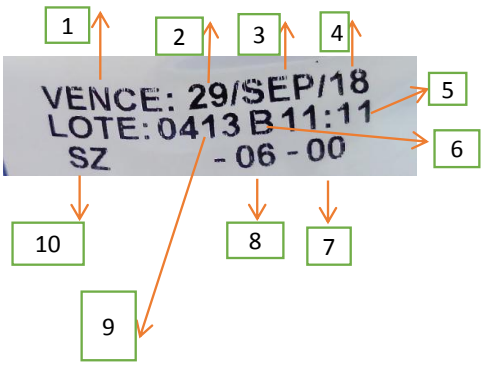
Decreto 616 de 2006				
Descripcion	**n**	**m**	**M**	**C**
Rto Microorganismos mesofilos ufc/ml	3	1000	10000	1
Rto coliformes ufc / ml	3	menor de 1	*	0
Rto coliformes fecales ufc/ml	3	menor de 1	*	0
Esporas anaerobias ufc/ml	3	menor de 1	*	0
Esporas aerobias ufc / ml	3	menor de 1	*	0

n	**Numero de muestras a analizar**
m	Indice maximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M	Indice maximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable
c	Numero m,aximo de muestra permisibles con resultados entre m y M

Descripcion	ESPECIFICACION	METODO
Aroma	leche	Liberacion laboratorio fisico quimico analisis organoleptico
Sabor	Caracteristico leche	Liberacion laboratorio fisico quimico analisis organoleptico

Caracteristicas sensoriales	**Apariencia**	Fluida	Liberacion laboratorio fisico quimico analisis organoleptico
	Color	Blanco	Liberacion laboratorio fisico quimico analisis organoleptico
	Textura	Suave al paladar	Liberacion laboratorio fisico quimico analisis organoleptico

EMPAQUE - PRESENTACION COMERCIAL
1000 y 500 ml
REGISTRO SANITARIO
RSADO2I37405
VIDA UTIL
3 Meses
IDENTIFICACION 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

FORMA DE CONSUMO
En tus bebidas favotitas , por su rico sabor. Ideal para tu desayuno
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO
Transportar en vehiculos aptos para el transporte de alimentos , almacenar en ambientes secos , sin presencia de olores fuertes

Elaboro	**Reviso**	**Aprobo**
Aseguramento calidad	Calidad	Gerencia