

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**



<b>CÓDIGO</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>PÁGINA</b>
FT-SGIA-006	29/03/2017	Control de Calidad	002	1 de 2

**INFORMACIÓN GENERAL**

<b>NOMBRE COMERCIAL:</b>	Bebida láctea <b>natural</b>	<b>REGISTRO SANITARIO:</b>	RSAA02I53011
<b>FABRICANTE:</b>	Lácteos La Fontana S.A.S.	<b>UBICACIÓN:</b>	Troncal Norte Km. 42. Donmatías - Antioquia
<b>NORMATIVIDAD:</b>	Resolución 2310 de 1986 NTC 805 Productos Lácteos. Leches Fermentadas	<b>RIESGO:</b>	Alto, Resolución 719 de 2015

**INFORMACIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO**

<b>DESCRIPCIÓN:</b>	<p>Producto a base de leche fermentada, con o sin adición de otros ingredientes, como suero de leche, ingredientes no lácteos. Contiene un mínimo de 60% (m/m) de leche fermentada.</p> <p>Este producto se consume de forma directa.</p>										
<b>COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES FORMULADOS:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leche líquida pasteurizada</li> <li>• Suero lácteo pasteurizado</li> <li>• Azúcar</li> <li>• Estabilizante</li> <li>• Fermento láctico</li> </ul> <p>Contiene lactosa como componente natural de la leche</p>										
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:</b>	<table border="1"> <tr> <td>Sabor</td> <td>Natural</td> </tr> <tr> <td>Color</td> <td>Blanco</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquido viscoso</td> </tr> </table>	Sabor	Natural	Color	Blanco	Textura	Líquido viscoso				
Sabor	Natural										
Color	Blanco										
Textura	Líquido viscoso										
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Característica</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa % m/m</td> <td>Min. 1,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína láctea % m/m</td> <td>Min. 1,8</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0,60</td> </tr> <tr> <td>Prueba de fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table>	Característica	%	Materia grasa % m/m	Min. 1,5	Proteína láctea % m/m	Min. 1,8	Acidez como ácido láctico % m/m	0,60	Prueba de fosfatasa	Negativa
Característica	%										
Materia grasa % m/m	Min. 1,5										
Proteína láctea % m/m	Min. 1,8										
Acidez como ácido láctico % m/m	0,60										
Prueba de fosfatasa	Negativa										

Elaborado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**



<b>CÓDIGO</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>PÁGINA</b>
FT-SGIA-006	29/03/2017	Control de Calidad	002	2 de 2

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:</b>	<b>Parámetro</b>		<b>Límites</b>	
		<b>m</b>	<b>M</b>	
	NMP Coliformes fecales/g	<3		
	NMP Coliformes totales/g	20	93	
	Hongos U.F.C./g	200	500	
	Listerias	Ausente		
<b>MARCAS</b>	La Fontana, Fontagurt, Euromax, Lida, Merkepaisa y Mervélez.			
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES:</b>	150 ml, 200 ml y 1000 ml			
<b>EMPAQUE</b>	Bolsa impresa de polietileno de baja densidad.			
<b>EMBALAJE</b>	Bolsa por 6 unidades de 200 ml Bolsa por 6 unidades de 150 ml			
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Refrigerado entre 0-4 °C			
<b>LOTE</b>	Está representado por tres dígitos numéricos correspondientes al día de producción según el calendario Juliano.			
<b>FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Representado por dos dígitos numéricos correspondientes al día, las letras abreviadas del mes y por último el año representado por cuatro dígitos numéricos.			
<b>VIDA ÚTIL:</b>	30 días en condiciones de refrigeración			
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Producto listo para consumo			
<b>CONDICIONES ESPECIALES DE MANEJO</b>	Permanecer refrigerado de 2 a 4 °C, después de abierto consumir en el menor tiempo posible.			
<b>CONSUMIDORES POTENCIALES</b>	Sin restricciones			

**CLAUDIA ANDREA VANEGAS GIL**  
**Jefe de Calidad**

Teléfono: 866 30 31  
calidad@lacteoslafontana.com

<b>Elaborado por: Control de Calidad</b>	<b>Aprobado por: Gerencia</b>
--	-------------------------------