

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO



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

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE COMERCIAL:	Bebida láctea sabor a fresa, mora y melocotón	REGISTRO SANITARIO:	RSAA02I53011
FABRICANTE:	Lácteos La Fontana S.A.S.	UBICACIÓN:	Troncal Norte Km. 42. Donmatías - Antioquia
NORMATIVIDAD:	Resolución 2310 de 1986 NTC 805 Productos Lácteos. Leches Fermentadas	RIESGO:	Alto, Resolución 719 de 2015

INFORMACIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO

DESCRIPCIÓN:	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. Este producto se consume de forma directa.											
COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES FORMULADOS:	<ul style="list-style-type: none"> • Leche líquida pasteurizada • Suero lácteo pasteurizado • Azúcar • Dulce de fruta homogenizado según variedad (fresa, mora y melocotón) • Estabilizante • Fermento láctico • Sabor artificial según variedad (fresa, mora y melocotón) • Colorante según variedad (fresa, mora y melocotón) Contiene lactosa como componente natural de la leche											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:	<table border="1"> <tr> <td>Sabores</td> <td>Fresa, mora, melocotón</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">Color</td> <td>Fresa: Rosado claro</td> </tr> <tr> <td>Mora: morado lila</td> </tr> <tr> <td>Melocotón: Anaranjado claro</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Líquido viscoso</td> </tr> </table>		Sabores	Fresa, mora, melocotón	Color	Fresa: Rosado claro	Mora: morado lila	Melocotón: Anaranjado claro	Textura	Líquido viscoso		
Sabores	Fresa, mora, melocotón											
Color	Fresa: Rosado claro											
	Mora: morado lila											
	Melocotón: Anaranjado claro											
Textura	Líquido viscoso											
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	<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

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

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

CLAUDIA ANDREA VANEGAS GIL**Jefe de Calidad**

Teléfono: 866 30 31

calidad@lacteoslafontana.com

Elaborado por: Control de Calidad

Aprobado por: Gerencia