

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**



<b>CÓDIGO</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b>	<b>RESPONSABLE</b>	<b>VERSIÓN</b>	<b>PÁGINA</b>
FT PCN 12	20/09/2019	Control de Calidad	2	1 de 2

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO**

**INFORMACIÓN DEL FABRICANTE**

<b>RAZÓN SOCIAL</b>	Lácteos La Fontana S.A.S.	<b>NIT</b>	811.043.115-5
<b>DIRECCIÓN</b>	Troncal Norte Km. 42. Don Matías - Antioquia	<b>TELÉFONO</b>	3146202253
<b>CONTACTO</b>	Claudia Andrea Vanegas Gil	<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:calidad@lacteoslafontana.com">calidad@lacteoslafontana.com</a>

**INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO**

<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	Leche entera pasteurizada	<b>REGISTRO SANITARIO:</b>	RSAA02I52911
<b>NOMBRE COMERCIAL:</b>	Leche entera pasteurizada	<b>RIESGO:</b>	Alto Resolución 719 de 2015
<b>NORMATIVIDAD:</b>	Decreto 616 de 2006		
	Resolución 4506 de 2013 - Contaminantes, Resolución 2906 de 2007 - Plaguicidas		
	Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 - Rotulado / Etiquetado		

**INFORMACIÓN DETALLADA DEL PRODUCTO**

<b>DESCRIPCIÓN</b>	Leche de origen bovino, fresca, líquida, pasteurizada.		
<b>COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES FORMULADOS:</b>	Leche de bovino		
<b>VIDA ÚTIL</b>	6 días en condiciones de refrigeración 4 ± 2°C		
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>	Sabor	Característico	
	Color	Blanco crema	
	Olor	Característico	
	Textura	Líquido homogéneo	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b>	<b>Característica</b>	<b>%</b>	
	Grasa % m/v mínimo	3,0	
	Densidad 15/15°C g/ml	1,0300 - 1,0330	
	Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0,13 - 0,17	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Parámetro</b>	<b>LÍMITES</b>	
		<b>m</b>	<b>M</b>
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/ml	40000	80000
	Recuento de Coliformes ufc/ml	<1	10
	Recuento de Coliformes fecales ufc/ml	<1	-
	Búsqueda de Listeria Monocytogenes 25cm <sup>3</sup>	Ausente	

**EMPAQUE, EMBALAJE Y TRANSPORTE**

<b>MARCAS</b>	Fontana, Euromax, Pure Milk
<b>PRESENTACIONES COMERCIALES</b>	200, 900, 1000 y 1100 ml

<b>DESCRIPCIÓN DEL LOTE</b>	Tres números que se asignan con base al calendario juliano e indican el día en que se fabricó el producto
<b>DESCRIPCIÓN DE LA FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Ocho números en formato dd/mm/aaaa
<b>EMPAQUE</b>	Bolsa polietileno de baja densidad, grado alimentario.
<b>EMBALAJE</b>	Canastillas plásticas de 60X40X13
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo con sistema de frío, exclusivo para transporte de alimentos, con puertas que permitan hermeticidad, limpio y libre de plagas.

### ALMACENAMIENTO, USO Y MANEJO DEL PRODUCTO

<b>ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN</b>	Refrigerado entre $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$
<b>INSTRUCCIONES DE USO</b>	Producto listo para consumo
<b>CONDICIONES ESPECIALES DE MANEJO</b>	Después de abierto permanecer refrigerado a $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ y consumir en el menor tiempo posible.

### MERCADO OBJETIVO

<b>MERCADO OBJETIVO</b>	Niños, jóvenes y adultos.
<b>POBLACIÓN VULNERABLE</b>	Personas alérgicas o intolerantes a los componentes.
<b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>	Contiene lactosa como componente natural de la leche. Este producto se elabora en una línea de producción exclusiva para el proceso de quesos, por lo tanto no hay existencia de trazas de otros alergenios por contaminación cruzada.

### RESPONSABLE

<b>ELABORADO POR</b>	Claudia Andrea Vanegas Gil
<b>CARGO</b>	Jefe Control Calidad
<b>TELÉFONO</b>	3146202253
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:calidad@lacteoslafontana.com">calidad@lacteoslafontana.com</a>