

	FICHA TECNICA	FECHA DE EMISION
	PRODUCTO TERMINADO	ENERO DEL 2020
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO A BASE DE LECHE ENTERA	Version: 01
		PAGINA 1 / 6

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO			
NOMBRE	ALIMENTO LACTEO EN POLVO A BASE DE LECHE ENTERA		
CLAIMS	No tiene Claims.		
MARCA	INDULACS (Industria Láctea Santandereana)		
No DE REGISTRO	RSA-0010388-2020		
DEFINICION	Se obtiene a partir de la mezcla de leche en polvo entera, leche en polvo descremada, Maltodextrina, obteniendo un polvo de color amarillo claro, homogénea, olor y sabor característico al producto fresco, textura y consistencia suave, sin sustancias tales como sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos		
INGREDIENTES	Leche en polvo entera Leche en polvo descremada Maltodextrina		
COMPOSICION	Contenido de vitaminas en 25g de mezcla láctea en polvo.		% valor Diario
	Nutriente	Cantidad Adicionada	% VD declarado
	Vitamina A	0	0
	Vitamina Di;	0	0
	* %VD: Valores diarios de referencia de nutrientes, Resolución 333 de 2.011 Capítulo j V		
DESCRIPCION DEL PROCESO	<ul style="list-style-type: none"> • Mezcla cuantitativa de ingredientes, mixer 15-26 min, empaque, embalaje, almacenamiento y liberación de calidad. • Empaque y sellado • Rotulación • Marca de lote y fecha de vencimiento • Liberación de lote • Almacenamiento 		
ALÉRGENOS	Leche como ingrediente principal del producto. Maltodextrina: Contiene dióxido de sulfuro y sulfitos.		

	FICHA TECNICA	FECHA DE EMISION
	PRODUCTO TERMINADO	ENERO DEL 2020
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO A BASE DE LECHE ENTERA	Version: 01
		PAGINA 2 / 6

2. ESPECIFICACIONES					
CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS	REQUISITO INTERNO	MINIMO		MAXIMO	
	Humedad % m/m	----		4.0	
	Materia grasa, en % m/m	7.0		26.0	
	Proteína % m/m	4.0		19.0	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	REQUISITOS	n	m	M	c
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g.	3	1000	10.000	1
	NMP Recuento de Coliformes ufc/g	3	<3	11	1
	NMP Recuento de coliformes fécales ufc/g	3	<3	—	0
	Recuento de mohos y Levaduras ufc/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
	Recuento de Bacillus cereus ufc/g	3	100	1.000	1
	Salmonella/25g	3	0	—	0
NMP - Número más probable. o = Número de muestras m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable. C - Número de muestras permitidas con resultados entre m y M < = léase menor de					
CARACTERISTICAS SENSORIALES	Olor: lácteo característico. Sabor: dulce cremoso. Color: Blanco – amarillento, homogéneo, característico del producto.				
CARACTERISTICAS ESPECIALES	Análisis especiales semestrales, realizados en laboratorio externo: Metales pesados: Plomo y Cadmio: < 0.01 ppm Aflatoxinas M1: < 4 ppb Pesticidas: Organofosforados. Organoclorados. Carbamatos y Piretroides: De acuerdo a la resolución 2906/2007. Laboratorio Certificado del IC'A				



FICHA TECNICA

PRODUCTO TERMINADO
ALIMENTO LACTEO EN
POLVO A BASE DE LECHE
ENTERA

FECHA DE EMISION

ENERO DEL 2020

Versión: 01

PAGINA 3 / 6

CARACTERISTICAS
NUTRICIONALES

Información Nutricional

Tamaño por porción Dos cucharadas (25 g)

Porciones por envase: ***

Cantidad por porción

Calorías 130 Calorías de grasa 80

Valor Diario*

Grasa Total 8 g 5%

Grasa Saturada 0.5 g 3%

Grasa monoinsaturada 0 g

Grasa Trans 0 g

Colesterol < 5 mg 1%

Sodio 15 mg 1%

Carbohidrato Total 0 g 0%

Fibra dietaria 0 g 0%

Azúcares 17 g

Proteína 5 g 10%

Vitamina A % Vitamina C 0%

Calcio 12% Hierro 0%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

		Calorías	2000	2500
Grasa Total	Menos de	65 g	80 g	
Grasa Saturada.	Menos de	20 g	25 g	
Colesterol	Menos de	300 mg	300 mg	
Sodio	Menos de	2400 mg	2400 mg	
Carbohidrato Total		300 g	375 g	
Fibra dietaria		25 g	30 g	

Calorías por gramo:

Grasa 9 Carbohidratos 4 Proteína 4

***sujeto a la presentación comercial del producto



FICHA TECNICA

PRODUCTO TERMINADO

**ALIMENTO LACTEO EN
POLVO A BASE DE LECHE
ENTERA**

FECHA DE EMISION

ENERO DEL 2020

Version: 01

PAGINA 4 / 6

2. CARACTERISTICAS GENERALES

<p>CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION</p>	<p>No distribuir ni almacenar con otros productos. No someter a condiciones extremas de temperatura, humedad. Se transporta En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/ o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación, vehículos para alimentos.</p>
<p>FORMA DE CONSUMO INSTRUCCIONES DE USO</p>	<p>Directa o como ingrediente en la preparación de otros alimentos. Para obtener un litro de Alimento lácteo, viértase medio Litro de agua previamente hervida; Agregue 125 g (10 cucharadas grandes, rasas) agítela con un batidor, molinillo o licuadora hasta que se disuelva totalmente. Adicionar otra porción de agua tibia hasta completar 1 litro. Para preparar cantidades menores de un litro; por cada vaso de agua previamente hervida agregar una porción de 2 cucharadas aprox. y luego agitar con licuadora o molinillo.</p>
<p>CONSUMIDORES POTENCIALES</p>	<p>Es un complemento básico de la canasta familiar, usado como ingrediente en diferentes procesos industriales en la elaboración de alimentos enriquecidos con fórmulas lácteas. Apta para todo tipo de consumidor, excepto para los intolerantes a la lactosa.</p>
<p>PRESENTACIONES COMERCIALES</p>	<p>Bolsa: 5 g. 25 g. 110 g. 200 g. 380 g. 400 g. 500 g. 800 g. 900 g. 1.000 g. bolsa / saco: 25 Kg.</p>
<p>MANEJO Y CONSERVACIÓN</p>	<p>Consérvese bien cerrado en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumase en el menor tiempo posible. Al retirar la porción tenga en cuenta utilizar utensilios limpios y secos.</p>

	FICHA TECNICA	FECHA DE EMISION
	PRODUCTO TERMINADO	ENERO DEL 2020
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO A BASE DE LECHE ENTERA	Versión: 01
		PAGINA 5 / 6

EMPAQUE	<p>Bolsa polilaminada y termoselladas, laminación de 3 películas; polipropileno mate, BOOP metalizado y polietileno. Ofrece sellabilidad a altas temperaturas e impermeabilidad a los gases. Empaque de material atóxico, resistente, no cortante e inalterable en contacto con el producto. Está diseñado para evitar la contaminación ocasionada por factores externos, garantizar la protección del producto y mantener las características propias del mismo; Este empaque es empleado para presentaciones en laminado.</p> <p>Para las presentaciones a granel (25 kg) bolsa de polietileno calibre 2.5 y saco de papel kraft (3 capas)</p>
EMBALAJE	<p>Material: Caja Cartón corrugado, C790K</p> <p>Dimensiones: Largo: 48cm Ancho: 32cm Alto: 21cm</p> <p>Unidad de embalaje: Sujeto a la presentación del producto Material: Bolsa / saco de papel Kraft (3 capas) bulto X 25 Kg.</p>
SEGURIDAD	<p>Libre de sustancias inhibidoras, tóxicas, adulterantes y/ o residuos de drogas o medicamentos, en niveles inferiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.</p>
LEGISLACION APLICABLE	<p>Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 del 2011, Resolución 683 de 2012, Resolución 4506 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 2906 de 2007, Resolución 2674 de 2013. (Ministerio de Protección Social).</p>

	FICHA TECNICA	FECHA DE EMISION
	PRODUCTO TERMINADO	ENERO DEL 2020
	ALIMENTO LACTEO EN POLVO A BASE DE LECHE ENTERA	Version: 01
		PAGINA 6 / 6

IDENTIFICACIÓN PARA LA TRAZABILIDAD	<p>El sistema de loteo o codificación para producto terminado en la empresa funciona de la siguiente manera: El primer numero indica el No de bache en producción los cuatro primeros dígitos indican la fecha del día y mes de fabricación, los cuatro siguientes la del año. Fecha de vencimiento: Los cuatro primeros números hacen referencia al día y mes de la fecha de vencimiento y por último los cuatro siguientes la del año.</p> <p> LOTE: 1 15 01 2021 </p> <p>VENCE: 15 - 01 -2022</p>
VIDA UTIL	12 Meses.
FABRICANTE	<p>GROUP E&M DISTRIBUCIONES S.A.S Nit: 901.382.900 -0 Carrera 26 N° 20 - 37 Tel: 6569271 – 318- 2787740 Bucaramanga – Santander e-mail: indulacsejecutivoproduccion@gmail.com</p>

<p>Elaboró: JAIME QUIROZ GOMEZ Ingeniero de Alimentos Tp- 25254180162CND</p>	<p>Firma:</p>  <p style="text-align: center;">JAIME QUIROZ GOMEZ</p>
---	---