

ELABORADO POR

Nombre(s) y cargo: José Luis Medrano Espinosa
Cargo: Jefe de Calidad

APROBADO POR

Nombre(s) y cargo: Equipo de Inocuidad
Fecha: 29/10/2019
Firma: Al final del documento

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

NOMBRE AREQUIPE DE LECHE DE BÚFALA x1000g
CLASIFICACION N.A
Nº DE REGISTRO RSAC0215211
MARCA PLANETARICA

CARA FRONTAL DEL EMPAQUE



DECLARACION NUTRICIONAL

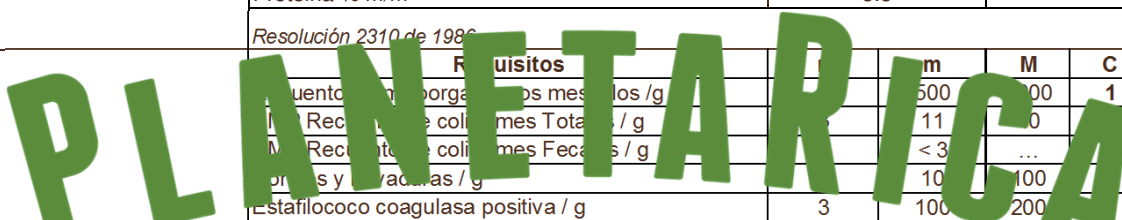
Información Nutricional	Cantidad/porción	% V D*	Cantidad/porción	% V D*
Tamaño por porción 1 onza (30 g)				
Porciones por empaque 33 aprox				
Grasa Total 5 g		8 %	Carbhidrato Total 15 g	5 %
Grasa Saturada 3 g		15 %	Fibra Dietaria 0 g	0 %
Grasa Trans 0 g		0 %	Azúcares 11 g	
Coolesterol 10 mg		2 %	Proteína 3 g	
Sodio 50 mg		2 %		
* Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.			Vitamina A 0 %	Vitamina C 0 %
			Calcio 11 %	Hierro 0 %

DEFINICIÓN Arequipe de leche de búfala de textura untuosa y brillante, excelente como acompañante galletas, quesos y todo aquello que quieres colocar un toque dulce especial, se encuentra en presentación de 1000 gramos

COMPONENTES ALÉRGICOS Leche de búfala

2. ESPECIFICACIONES

INGREDIENTES	Leche de búfala pasteurizada, azucar y bicarbonato de sodio (regulador de acidez)			
PESO NETO	Peso neto 1000g			
CODIGOS DUN Y EAN	Codigo DUN: no posee, Codigo EAN: no posee			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Dulce. Color: Marron. Aroma: Lácteo, característico del producto. Consistencia : Blanda, homogénea y libre de partículas. Aspecto: Brillante, untuoso.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICA	Requisitos	Mínimo	Máximo	
	Sólidos lácteos no grasos % m/m	17		
	Humedad % m/m		30	
	Proteína % m/m	8.8		
Resolución 2310 de 1986				
Requisitos	M	M	C	
Cuentas viables por gramo de leche / g	500	100	1	
Recuento de coliformes Totales / g	11	0		
Recuento de coliformes Fecales / g	< 3	...		
hongos y levaduras / g	10	100		
Estafilococo coagulasa positiva / g	3	100	200	



**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

Convención:
NMP: Número mas probable
n: Número de muestras
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas entre m y M

Resolución 2310 de 1986

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

TIPO DE EMPAQUE Vaso de polipropileno

MEDIDAS DEL EMPAQUE Alto: 12.5 cm Ancho: 12.5 cm Largo: 12.5 cm

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE Se almacena refrigerado 4 ± 2 °C. El producto es embalado en cajas de carton regular (4 unidades por caja). Medidas de la caja: Alto 22 cm, ancho 26 cm y largo 63 cm

INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN Se transporta en vehículos para el transporte refrigerado de alimentos evitando cualquier contaminación y/o proliferación microbiana que atente contra la inocuidad del producto, debe de estar aislado de la superficie del vehículo.

SEGURIDAD Ausencia de grasas de origen diferente a la láctea, no contiene residuos de plaguicidas ni aflatoxina M1.

VIDA UTIL 90 Días

4. CERTIFICACIONES.

HACCP Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Hazard Analysis and Critical Control Points). Certificados por SGS Colombia desde el año 2017.

FSSC 22000 (En Implementacion) Certificación de Sistemas de Inocuidad de los Alimentos 22000 (Food Safety System Certification). En proceso de implementacion.