

ELABORADO POR

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

APROBADO POR

Nombre(s) y cargo: Equipo de Inocuidad
Fecha: 15/10/2019
Firma: Al final del documento

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO

NOMBRE	SUERO COSTEÑO CON LECHE DE BÚFALA X200g
CLASIFICACION	N.A
Nº DE REGISTRO	RSAC02I5311
MARCA	PLANETARICA

CARA FRONTAL DEL EMPAQUE



DECLARACION NUTRICIONAL

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 1 onza (30 g)	
Porciones por envase: 7 Aprox.	
Cantidad por porción:	
Calorías: 40 /	Calorías de grasa: 30g
*Valor Diario	
Grasa total 3g	5%
Grasa saturada 2g	11%
Grasa trans 0g	
Colesterol 7g	2%
Sodio 290 mg	12%
Carbohidrato Total 0g	0%
Azúcares 0g	
Fibra dietaria 1g	0%
Proteína 2g	
Vitamina A 0%	Vitamina C 0%
Calcio 4%	Hierro 3%
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de las necesidades calóricas	

DEFINICIÓN Suero costeño homogeneizado de textura suave, brillante, cremosa con un sabor asentado en presentación de bolsa doypack por 200 gramos

COMPONENTES ALÉRGICOS Leche de búfala

2. ESPECIFICACIONES

INGREDIENTES	Leche de búfala pasteurizada, crema de leche de búfala pasteurizada, fermentos lacticos y sal (cloruro de sodio)		
PESO NETO	Peso neto 200g		
CODIGOS DUN Y EAN	Codigo EAN: 7708979178234		
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Ácido Color: Blanco Aroma: Lácteo, característico del producto. Consistencia : cremosa, pasta unttable.		
CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICA	Requisitos	Mínimo	Máximo
	Materia grasa en extracto seco % m/m	15	
	Humedad % m/m	65	80
	Acidez en porcentaje de ácido láctico	0.92	1
	Fosfatasa	Negativa	
<i>Parametros internos, Proyecto de Resolucion Derivados lacticos</i>			
	Requisitos	m	M
	Requisito de Coliformes Totales	75	150
			C
			1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	NMP Recuento de Coliformos Fecales	< 10	50
	Contenido de Coliformos Totales / g	100	500
	Contenido de Levaduras y Hongos / g	3	10
	Contenido de Mohos y Levaduras / g	3	10

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

Parametros internos, Proyecto de Resolucion Derivados lacteos 2013

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

TIPO DE EMPAQUE Bolsa Flex up, pet/flexible 122 µ con valvula (200g)

MEDIDAS DEL EMPAQUE Alto: 16 cm Ancho: 14 cm Largo: 7 cm

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y EMBALAJE Se almacena refrigerado 4±2 °C. El producto es embalado en cajas de carton regular (12 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 45 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.