

	LECHE ENTERA EN POLVO INSTANTÁNEA BOLSA 900 g	PI_FT_AC_042
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN - PLANTA RICARDO SEGLE 953		Fecha: 25-04-2020
		Versión: 1

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La leche entera en polvo COLUN con lecitina es obtenida a partir de leche natural pasteurizada y deshidratada por sistema Spray, con adición de lecitina de soya, obteniéndose un polvo de fácil reconstitución a cualquier temperatura, color blanco crema a amarillo suave y sabor agradable.

1.1 ETAPAS DEL PROCESO

LECHE EN POLVO Recepción de materia prima (leche en polvo granel), vaciado de leche en tolva, envasado fraccionado, FRACCIONADO empaque, palletizado, almacenamiento en bodega y despacho.

2. INGREDIENTES

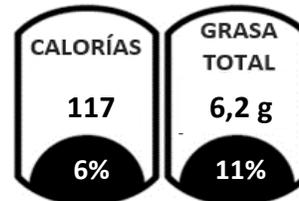
Leche natural y lecitina de soya.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 2 cucharadas soperas (24 g = 1 vaso de 200 ml una vez preparada). Porciones por envase: 38 aprox.		
	100 ml	1 porción
Energía (kcal)	486	117
Proteínas (g)	25	6
Grasa Total (g)	26	6,2
Grasa saturada (g)	16,6	4
Grasa monoinsat. (g)	7,6	1,80
Grasa poliinsat. (g)	0,7	0,2
Grasa trans (g)	1,1	0,30
Colesterol (mg)	91	22
H. de C. disponibles (g)	38	9,1
Azúcares Totales (g)	38	9,1
Lactosa (g)	38	9,1
Sodio (mg)	278	67
		*
Vitamina A (µg ER)	261	8%
Riboflavina (Vit. B2) (mg)	1,4	21%
A. Pantoténico (Vit. B5) (mg)	3,1	7%
Vitamina B12 (µg)	2,5	60%
Calcio (mg)	956	29%
Fósforo (mg)	752	23%
Magnesio (mg)	82	7%

* % En relación a la Dosis Diaria Recomendada, según Codex/FDA para mayores de 4 años.

Cada porción de 2 cucharadas soperas (24 g) contiene:



% del Valor Diario de Referencia para un adulto en base a 2000 kcal

4. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

	Valor Típico	Desviación	Método de ensayo
Materia Grasa (%)	≥ 26,0	-	Norma FIL-IDF 152/1991 (Método de Gerber).
Proteínas (%)	≥ 25,0	-	Kjeldahl:IDF25
Hidratos de Carbono (%)	≥ 38,0	-	Cálculo Por diferencia composicional
Cenizas (%)	≤ 7,0	-	NCh 1245
Humedad (%)	≤ 3,5	-	Método Gravimétrico (Estufa a 102 °C por 2 h).
Acidez en solución al 10% (°Th)	9,0 - 18	-	Titrimétrico NCh 1678.Of2008
Índice de solubilidad, expresado en volumen de sedimento (ml)	≤ 1,0	-	ISO 8156:2005
Partículas quemadas / 25g	Max. Disco B (15 mg)	-	ADPI-FIL: 107A/95
WPNI (mg/g)	1,51 – 5,99	-	Niro atomizer A21a
Aw (Actividad de Agua)	0,5	± 0,1	Aw-Wert-Messer
pH (Dilución 10g/100ml)	6,5 - 6,8	-	Potenciométrico (NCh 1671)

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar	Límite (RSA-Chile*)	Método de Ensayo
Recuento Total de Bacterias Mesófilas (RAM) ufc/g (1)	≤ 10 ⁴	5x10 ⁴	Recuento en placa (ISO 4833-1:2013)
Coliformes Totales ufc/g	< 3	20	Recuento en placa (NCh 2635/2:2001)
Bacillus cereus ufc/g	≤ 10 ²	10 ³	Recuento en placa (NCh 3116 Of 2008)
Salmonella en 25g	Ausencia	Ausencia	Método Oficial AOAC, Performance tested Method 2009.03 (PCR)
Staph. aureus ufc/g (1)	≤ 10	10 ²	NCh 2671 Of 2002. (Recuento en placa a 37° C.)

* RSA: Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile (DS. 977/96).

DOCUMENTO CONFIDENCIAL**6. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS**

Apariencia	Polvo fino sin atorrónamiento
Color	Blanco crema a amarillo suave
Aroma	Característico, no caramelizado
Sabor	Lácteo, levemente dulce, agradable, ausencia de sabores anormales.

7. DIMENSIONES, ENVASE, EMBALAJE, PALETIZADO Y PRESENTACIÓN

Volumen Unidad / Formato	Unidades por caja	Unidades por Display	Display por caja	Peso Neto por caja (kg)	Peso bruto por caja (kg)	Código SAP
900 g / Bolsa	12	N/A	N/A	10,8	11,7	2801943
Información de envase primario	Film Tri lámina de BOPP 20µ impreso por reverso, laminado a aluminio 9µ y PE de 70µ. Medidas envase: 260 x 145 x 90 mm.					
Empaque secundario	Cartón corrugado tipo 54-C. Medidas caja: 520 x 305 x 260 mm					
Paletizado	7 cajas de base, 7 cajas de altura. Total 49 cajas por pallet, 529,2 kg aprox. (neto)					
Código EAN13 Envase/Display	7802920009803 / N/A					
Código Ean13/Dun14 Caja	N/A /17802920009800					
Presentación (Imagen Referencial)						

8. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS (LEY 20.606)

Dada su composición y propiedades nutricionales, este producto no está afecto a los límites de aplicación de logotipos de advertencia contemplados en la Ley 20.606 año 3.

Preparó:
Diego San Martín - Ingeniero Desarrollo

Revisó:
Dayanna González - Jefe Aseg. Calidad
Oriana Scheihing - Auditora de Calidad

Aprobó:
Tatiana Silva - Subgerente I + D
Gustavo Berlien - Subgerente Aseg. Calidad

DOCUMENTO CONFIDENCIAL

9. ADECUACIÓN MARCO REGULATORIO LEY 21.179

Las siguientes descripciones y logos deben estar indicados en la cara frontal del envase y cerca de la marca del producto:

- 100% Leche Natural
- Logo con: Bandera chilena, país de ordeña y Leche Natural
- Procesada con tecnología de pasteurización



10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ETAPA	T°
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente
TRANSPORTE	Temperatura ambiente
DISTRIBUCIÓN	Temperatura ambiente
UNA VEZ PREPARADA	Refrigeración

11. VIDA ÚTIL

365 días	A partir de su fecha de elaboración y en las condiciones establecidas en el punto 10 de esta ficha técnica. Una vez reconstituida o preparada manténgala en refrigeración y consumir de preferencia dentro de dos días.
-----------------	---

12. INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Elaborado por **COLUN** (Cooperativa Agrícola y Lechera de La Unión Ltda.). Planta Industrial, Ricardo Siegle N° 953, La Unión, Chile. Autorización Sanitaria N° 797 del 13/04/2010, XIV Región de Los Ríos, Valdivia. Producto de Chile.
www.colun.cl

13. USOS SUGERIDOS

Alimentación infantil, repostería, pastelería, panadería, heladería, confitería, etc.

14. INFORMACIÓN A CONSUMIDOR DE DESTINO Y GRUPOS VULNERABLES

	Si / No	Observaciones
Producto apto para celíacos (libre de gluten)	Si	Certificado
Producto apto para intolerantes a la lactosa	No	Contiene lactosa

DOCUMENTO CONFIDENCIAL**15. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS**

N°	ALÉRGENO	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES
1	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X	
2	Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	
3	Huevo y productos a base de huevo.		X	
4	Pescado y productos a base de pescado.		X	
5	Cacahuates y productos a base de cacahuates.		X	
6	Soya productos a base de Soya.	X		Lecitina de Soya
7	Leche y sus derivados.	X		Proteína de la leche
8	Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X	
9	Apio y productos derivados.		X	
10	Altramuces y productos a base de altramuces.		X	
11	Moluscos y productos a base de moluscos.		X	
12	Mostaza y productos derivados.		X	
13	Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.		X	
14	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones sobre 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X	

16. OTRAS DECLARACIONES DE INTERES

ORIGEN DE LA LECHE:	Este producto se obtiene completamente de leche fresca, suministrada por rebaños ubicados en las regiones de Los Ríos y de Los Lagos de Chile, y por lo tanto, producido a partir de leche fluida natural 100% chilena.
----------------------------	---

17. SISTEMA DE ROTULACIÓN DE FECHAS E IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Fecha de vencimiento	Se indica en el envase primario, rotulando día, mes y año "DD-MM-AA".	Corresponde al término de la vida útil declarada en el punto 11 de este documento.
Lote	Se indica en el envase primario, como "LOTE", seguido de "XXX / XXX"	Corresponde al día de inicio de la fabricación, expresado como número correlativo del año seguido por el día de fraccionamiento del producto.

Preparó:
Diego San Martín - Ingeniero Desarrollo

Revisó:
Dayanna González - Jefe Aseg. Calidad
Oriana Scheihing - Auditora de Calidad

Aprobó:
Tatiana Silva - Subgerente I + D
Gustavo Berlien - Subgerente Aseg. Calidad