

	FICHA TÉCNICA LECHE ENTERA SIN LACTOSA UHT 1 L - MID	FT-LTAC-090
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN - PLANTA RUTA T-70 KM 0,55		Fecha: 01-06-2020
		Versión: 1

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La Leche Entera Sin Lactosa COLUN es obtenida a partir de leche fresca que ha sido sometida a enfriamiento, pasteurización y estandarización de su materia grasa. La leche es tratada mediante UHT (Ultra High Temperature) a 138 °C por 4 segundos. Para la obtención de esta leche Entera sin lactosa, se adiciona al producto una enzima llamada lactasa, la que provoca la hidrólisis de la lactosa presente en la leche, transformándola así en glucosa y galactosa.

1.1 ETAPAS DEL PROCESO

LECHES BLANCAS PVLT Recepción de Materia Prima, Pasteurización de Leche, Tratamiento térmico UHT (Ultra High Temperature), Deslactosado, Envasado Aséptico, Palletizado, Almacenamiento en Bodega y Despacho.

2. INGREDIENTES

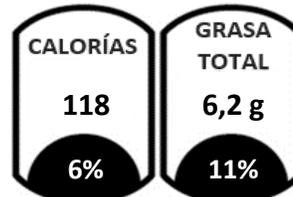
Leche fluida natural entera y enzima lactasa.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional		
Porción: 1 vaso (200 ml)		
Porciones por envase: 5		
	100 ml	1 porción
Energía (kcal)	59	118
Proteínas (g)	3,1	6,2
Grasa Total (g)	3,1	6,2
Grasa saturada (g)	1,98	3,96
Grasa monoinsat. (g)	0,90	1,80
Grasa poliinsat. (g)	0,08	0,16
Grasa trans (g)	0,13	0,26
Colesterol (mg)	10	20
H. de C. disponibles (g)	4,6	9,2
Azúcares Totales (g)	4,4	8,8
Lactosa (g)	0,0	0,0
Sodio (mg)	40	80
		*
Calcio (mg)	118	30%
Fósforo (mg)	90	23%

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

Cada porción 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 (%)	3,1	± 0,2	Norma FIL-IDF 152/1991 (Método de Gerber).
Proteínas (%)	3,1	± 0,2	Kjeldahl:IDF25
pH	6,6	± 0,1	Potenciométrico (NCh 1671)
Sólidos Totales (1)	11	± 1	Análisis Instrumental Infrarrojo(Manual Foss)
Aw (Actividad de agua)	0,96	± 0,02	Aw-Wert-Messer

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Estándar	Límite (RSA-Chile*)	Metodo de Ensayo
Recuento Total de Bacterias Mesófilas (RAM) ufc/g (1)	<1	<1	Recuento en placa (ISO 4833-1:2013)

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

6. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Fluida
Color	Blanco a blanco crema.
Aroma	Leve cocida, sin olor extraño.
Sabor	Característico, suave, no rancia, ni ácida y sin sabores extraños.

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
1 L / MID	12	NA	NA	12,4	13,2	2801850
Información de envase primario	Compuesto de seis capas de protección. Desde el exterior hacia el interior: Polietileno , papel, polietileno laminado, aluminio, polímero adhesivo y polietileno. Medidas envase: 62 x 92 x 181 mm					
Empaque secundario	Caja de cartón corrugado 44 L. Medidas caja: 400 x 203 x 188 mm					
Paletizado	15 cajas de base, 5 cajas de altura. Total 75 cajas por pallet, 927 kg aprox. (neto)					
Código EAN13 Envase/Display	7802920009315 / NA					
Código Ean13/Dun14 Caja	7802920009346 / 17802920009312					
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 logos de advertencia contemplados en la Ley 20.606 año 3.

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:

- Logo con: Bandera chilena, país de ordeña y mensaje de "Leche Natural"



10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

ETAPA	T°
ALMACENAMIENTO	Temperatura ambiente
TRANSPORTE	Temperatura ambiente
DISTRIBUCIÓN	Temperatura ambiente
UNA VEZ ABIERTO	2 a 6 °C

11. VIDA ÚTIL

180 días	El envase cerrado no requiere refrigeración, pero una vez abierto consumir dentro de 3 días y conservar refrigerado a 2 - 6 °C.
----------	---

12. INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Elaborado por COLUN LTDA.

P1. Planta Industrial Ricardo Siegle 953, La Unión, Región de Los Ríos. Autorización Sanitaria N° 797 del 13/04/2010. Registro Exportador del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile, SAG N° 10-04.

P2. Planta Industrial Ruta 210 km 0,55. La Unión, Región de Los Ríos; Autorización Sanitaria N°1514326994 del 23/10/2015, Registro Exportador N° 14-04 del Servicio Agrícola y Ganadero.

Producto de Chile.

www.colun.cl

13. USOS SUGERIDOS

Especialmente para ser utilizado en desayunos, onces, postres, colaciones y preparaciones.

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	Si	No contiene lactosa

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	
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, con una letra "L" seguida de 3 o 6 dígitos "LXXX" o "LXXXXXX", junto al número de planta de elaboración (P1 o P2).	Corresponde al lote asignado por el sistema juliano o por el sistema SAP y a la planta de elaboración.