

COPIA NO CONTROLADA

CÓDIGO:	FTCL-191	Leche Saborizada Alpin	
VIGENTE DESDE:	2021-03-09		
NIVEL DE REVISIÓN:	001		

NOMBRE DEL PRODUCTO

- LECHE entera ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida achocolatada. Nombre de Fantasía: Alpin Chocolate
- LECHE semidescremada ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a fresa. Nombre de Fantasía: Alpin Fresa
- LECHE semidescremada ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida con sabor a vainilla. Nombre de Fantasía: Alpin Vainilla

MARCAS

ALPINA, ALPIN

CLAIMS Y/O DESCRIPTORES

Excelente fuente de vitaminas

COMPOSICIÓN

Alpin Chocolate

Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, azúcar, leche entera en polvo, cocoa en polvo, emulsificantes (mono y digliceridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar), estabilizante (tripolifosfato de sodio), sabor idéntico al natural, sal, vitaminas (A, niacina, B2 y B1).

Alpin Fresa

Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, azúcar, leche entera en polvo, sabor idéntico al natural, estabilizante (tripolifosfato de sodio), sal, colorante artificial (rojo allura), emulsificante (carragenina), vitaminas (A, niacina, B2 y B1).

Alpin Vainilla

Ingredientes: Leche semidescremada higienizada y/o leche semidescremada reconstituida, azúcar, leche entera en polvo, sabor artificial, estabilizante (tripolifosfato de sodio), sal, colorantes naturales (annato, cúrcuma), emulsificante (carragenina), vitaminas (A, niacina, B2 y B1).

REGISTRO SANITARIO

RSA-000987-2016

PRESENTACIONES COMERCIALES, TIPOS Y MATERIALES DE ENVASE Y VIDA ÚTIL

Contenido

- Bolsa: 180 ml
- Tetra: 200 ml
- Botella: 300 ml

Descripción envase

- Bolsa plástica coextruida o laminada con o sin aluminio de baja o alta barrera .
- Envase de cartón laminado con PE y aluminio con o sin tapa o pitillo.
- Botella de PP, PE, PET de baja o alta barrera con tapa plástica

Vida util

- Todos los sabores: Bolsa y Botella: 90 días
- Chocolate Tetra: 300 días; Fresa y Vainilla: 240 días.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Para referencia Chocolate: Se mezclan los ingredientes líquidos y sólidos, posteriormente se lleva a temperatura entre 79 - 86°C por mínimo 15 segundos, posteriormente se realiza un proceso de homogenización y se somete a temperatura UHT (entre 136 °C – 145°C) por mínimo 3 segundos. Finalmente se empaca el producto en forma aséptica. Para referencias Fresa y Vainilla: Se mezclan los ingredientes líquidos y sólidos, posteriormente se realiza un proceso de homogenización y se somete a temperatura UHT (entre 136 °C – 145°C) por mínimo 3 segundos. Finalmente se empaca el producto en forma aséptica.

FORMAS DE CONSERVACIÓN

- No necesita refrigeración antes de abrir. Después de abierto consérvese refrigerado y consumir en el menor tiempo posible.

USO PREVISTO/GRUPO POBLACIONAL

- Producto listo para consumir, dirigido a niños mayores de 4 años y adultos.

PRECAUCIONES/ADVERTENCIAS

- No consumir el producto si el empaque presenta rupturas, violación de sellos, fugas, mal estado o deterioro.

CARACTERÍSTICAS

Chocolate:

Fisicoquímicas

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	3,0	3,5
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7,0	-
Acidez como ácido láctico % m/m	0,12	0,16
Prueba de fosfatasa	Negativa en planta	

Microbiológicas

Incubar en sus envases originales, tres (3) muestras a 32 °C y tres (3) muestras a 55 °C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

Prueba de Esterilidad Comercial (10 días a 32 °C y 55 °C) - Satisfactorio

Organolépticas

Producto líquido, fluido, con color y sabor característico a chocolate.

Fresa y Vainilla:

Fisicoquímicas

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	1,5	2,0
Sólidos lácteos no grasos % m/m	7,0	-
Acidez como ácido láctico % m/m	0,12	0,16
Prueba de fosfatasa	Negativa en planta	

Microbiológicas

Incubar en sus envases originales, tres (3) muestras a 32 °C y tres (3) muestras a 55 °C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

Prueba de Esterilidad Comercial (10 días a 32 °C y 55 °C) - Satisfactorio

Organolépticas

Producto líquido, fluido, con color y sabor característico a fresa y vainilla.

ADITIVOS ALIMENTARIOS:

Alpin chocolate:

- Estabilizante (tripolifosfato de sodio)
- Emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar)

Alpin Vainilla y Fresa:

- Estabilizante (tripolifosfato de sodio)
- Emulsificante (carragenina)

NORMAS DE REFERENCIA

- [Resolución 02310 de 1986 Producción, procesamiento, transporte y comercialización de derivados lácteos. - Activo](#)
- [Resolución 333 de 2011. Requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. - Activo](#)
- [Resolución 5109 de 2005. Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. - Activo](#)

"TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. Este documento es propiedad de La Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas. Está prohibido divulgar esta información a personal no autorizado, reproducir total o parcialmente este documento y usarlo para propósitos ajenos o diferentes a los establecidos por la Sucursal Alpina Corporativo S.A. y/o sus subordinadas"

ACERO ESCOBAR TATIANA @ 2022-11-10, 6:43:15