



1. NOMBRE

Bebida con leche entera y avena, ultra alta temperatura UAT (UHT), sabor natural.

2. MARCAS

ALPINA, AVENA ALPINA, AVENA ORIGINAL

3. INGREDIENTES

Leche entera y/o leche entera reconstituida, agua, azúcar, harina de avena precocida, estabilizantes (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carragenina, goma guar, goma xantan, tripolifosfato de sodio), sal.

4. REGISTRO SANITARIO COLOMBIA

RSA-007025-2018

5. EMPAQUE Y DIMENSIONES

Presentaciones Tetra Pak: Envase de cartón laminado con PE y aluminio con o sin tapa o pitillo.

- Contenido Neto: 1000 g / 37,1 Oz
Largo: 65 mm
Ancho: 65 mm
Alto: 225 mm

Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado con foil de aluminio, película plástica con o sin papel.

- Contenido Neto: 250 g / 8,8 Oz
Largo: 73 mm
Ancho: 68 mm
Alto: 90 mm

6. VIDA ÚTIL

Presentaciones Tetra Pak y Vaso: 180 días

7. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

El almacenamiento y la distribución se pueden hacer bajo condiciones de temperatura ambiente.

El manejo de este producto debe realizarse en condiciones que garanticen la integridad del mismo. No se debe almacenar ni transportar en vehículos o áreas que contengan sustancias que puedan alterar las características de calidad o empaque del producto.

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



8. PROCESO DE ELABORACIÓN

Se prepara la mezcla de los ingredientes líquidos y secos en tanques de mezcla, se pasteuriza a 80°C -85°C por 5 minutos y se enfría. Luego la mezcla se homogeniza y se continúa con un proceso térmico de 136°C a 143°C durante 2 a 6 segundos, después del cual la mezcla es enfriada. Posteriormente, el producto se empaqueta en una llenadora/tapadora/selladora de bolsas y/o vasos aséptica. Finalmente, el producto envasado se almacena a temperatura ambiente.

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Presentación Vaso 250 g

Información Nutricional Nutrition Facts		
Tamaño de porción/Serving Size: 1 vaso/1 cup (250 g) Número de porciones por envase/Serving per Container: 1		
Calorías (kcal)/Calories	Por 100 g Per 100 g	Por porción Per Serving
	69	173
Grasa Total /Total Fat	1.9 g	4.8 g
Grasa Sat./Saturated Fat	1.3 g	3.3 g
Grasa Trans/Trans Fat	0 mg	0 mg
Carb. Total/Total Carbohydrate	11 g	28 g
Fibra Dietaria/Dietary Fiber	0 g	0 g
Azúcares Totales/Total Sugars	9.7 g	24 g
Azúcares añadidos/Added Sugars	6.9 g	17 g
Proteína/Protein	2 g	5 g
Sodio/Sodium	45 mg	113 mg
Vitamina A/Vitamin A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D/Vitamin D	0 µg	0 µg
Hierro/Iron	0 mg	0 mg
Calcio/Calcium	52 mg	130 mg
Zinc	0.29 mg	0.73 mg

Presentación Tetra 1000 g

Información Nutricional Nutrition Facts		
Porción /Serving Size: 1 Vaso / 1 Cup (200 g) Número de porciones / Servings: 5		
Calorías/Calories (kcal)	Por / Per 100 g	Por porción/ Per Serving
	69	138
Grasa total / Total fat	1.9 g	3.8 g
Grasa sat. / Sat. fat	1.3 g	2.6 g
Grasa trans / Trans fat	0 mg	0 mg
Carb. total / Total carb.	11 g	22 g
Fibra dietaria / Dietary fiber	0 g	0 g
Azúcares totales / Total sugars	9.7 g	19 g
Azúcares añadidos / Added sugars	6.9 g	14 g
Proteína / Protein	2 g	4 g
Sodio / Sodium	45 mg	90 mg
Vitamina A / Vitamin A	0 µg ER	0 µg ER
Vitamina D / Vitamin D	0 µg	0 µg
Hierro / Iron	0 mg	0 mg
Calcio / Calcium	52 mg	104 mg
Zinc / Zinc	0.29 mg	0.58 mg

10. USO PREVISTO / GRUPO POBLACIONAL

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

11. PRECAUCIONES / ADVERTENCIAS

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

Agítese antes de consumir.

12. IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO

EXP 29 ENE 10/29 JAN 10

L 33000787A HORA

La fecha de vencimiento se indica en orden secuencial: Día, mes y año. El día escrito con números, el mes con las tres primeras letras, el año con sus dos últimos dígitos y se escribe "EXP" iniciando el texto que lo identifica.



Todos los productos son identificados con un lote de producción, su contenido es alfanumérico, este es un consecutivo generado por el sistema de información, el cual identifica el batch de producción para poder efectuar su trazabilidad. Adicionalmente se asigna de manera aleatoria las letras A, B, C o D. También se puede identificar indicando la abreviatura L.

13. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Fisicoquímicas

Requisito	Mínimo	Máximo
Materia grasa % m/m	1,5	-
pH % m/m	6,5	6,8
Prueba de fosfatasa	Negativo	

Microbiológicas

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA*: Después de incubar el producto empacado durante diez (10) días a 35 °C y 55 °C, no debe presentar crecimiento microbiano.

Organolépticas

Apariencia: avena láctea fluida y homogénea, con presencia de pequeñas partículas propias de la harina de avena.

Color: crema claro, brillante. Con presencia de pequeñas partículas color café propias de la harina de avena.

Aroma: suave a avena láctea, natural. Leve a cocido y a cereal.

Sabor: avena láctea natural y/o canela, leve cremosa, dulce y con un leve sabor a cocido.

Textura: fluida, levemente viscosa, babosa, lisa. Leve sensación de las partículas de la harina de avena.

14. NOMBRE DE FABRICANTE

Fabricado por Alpina Productos Alimenticios S.A. Carrera 4 Bis Nro. 9-24. Sopó, Cundinamarca. Colombia

Fabricado por Alpina Cauca Zona Franca S.A.S. Parque Industrial y Comercial del Cauca carretera vía privada Propal Ingenio La Cabaña. Caloto, Cauca para Alpina Productos Alimenticios S.A. Industria Colombiana

15. ADITIVOS UTILIZADOS

Mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos SIN 471
Carragenina, SIN 407
Goma guar SIN 412
Goma Xantan SIN 415
Tripolifosfato de sodio SIN 452i