



1. NOMBRE

Alimento lácteo fermentado larga vida con sabor artificial a fresa.
Alimento lácteo fermentado larga vida con sabor a melocotón

2. MARCAS

ALPINA, YOGO YOGO, YOGO YOGO LARGA VIDA

3. INGREDIENTES

FRESA:

Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, estabilizantes (almidón modificado, pectina), crema de leche, reguladores de acidez (ácido láctico, ácido cítrico), sabores (artificial y natural), antioxidantes (mezcla de tocoferoles), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos, colorante artificial rojo allura.

MELOCOTÓN:

Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida, suero reconstituido, agua, azúcar, estabilizantes (almidón modificado, pectina), crema de leche, sabores (idéntico al natural y natural), reguladores de acidez (ácido láctico, ácido cítrico), colorante natural annato, antioxidantes (mezcla de tocoferoles), edulcorantes artificiales (acesulfame K, sucralosa), cultivos lácticos.

4. REGISTRO SANITARIO COLOMBIA

RSA-002560-2016

5. EMPAQUE Y DIMENSIONES

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

- Contenido Neto: 185 g / 6.5 Oz
Largo: 49 mm
Ancho: 39 mm
Alto: 120 mm

6. VIDA ÚTIL

Presentaciones Tetra Pak: 150 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 homogeniza a 100 bar y se pasteuriza a 90-95°C por 6-10 minutos, luego la mezcla se enfría a 40-42°C. Posteriormente se adicionan los cultivos lácticos, se deja en incubación durante un tiempo de 3 a 6 horas, en tanques de acero inoxidable; luego la mezcla se enfría. El producto frío es almacenado en un tanque isoterma de acero inoxidable, luego se adiciona el sabor y color. Posteriormente se realiza un segundo tratamiento térmico a 90-95°C durante 15-30 segundos. El producto se empaqueta en una llenadora/selladora de bolsas y/o botellas y/o cajas y/o vasos aséptica. Finalmente, el producto envasado se almacena a temperatura ambiente.

Nota: El producto es pasteurizado después de la fermentación. No contiene cultivos lácticos viables.

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Presentación Tetra 185 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 Unidad (185 g)		
Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
	70	130
Grasa total	2.1 g	3.9 g
Grasa saturada	1.2 g	2.2 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	11 g	20 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	8.4 g	16 g
Azúcares añadidos	5.8 g	11 g
Proteína	1.8 g	3.3 g
Sodio	30 mg	56 mg
Vitamina A	29 µg ER	54 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	68 mg	126 mg
Zinc	0 mg	0 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.



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

Requisitos	Mínimo	Máximo
Grasa % m/m	1,8	2,2
Sólidos lácteos no grasos % m/m	5,0	-
Acidez como ácido láctico % m/m	0,3	1,5
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

Bebida láctea fluida, con aroma lácteo, sabor y olor característicos a cada referencia

14. NOMBRE DE FABRICANTE

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

Industria Colombiana

15. ADITIVOS UTILIZADOS

Almidón modificado SIN1404
Pectina SIN 440i
Ácido láctico SIN 270
Ácido cítrico SIN 330
Mezcla de tocoferoles SIN 307
Acesulfame K SIN 950
Sucralosa SIN 955
Colorante artificial rojo allura SIN 129
Colorante natural annato SIN 160b