



Lácteos Tuluá – Queso Monteloro

Javier Morales Castro Nit. 16.359.436-8

Producimos: Queso Monteloro, Campesino, Doble Crema, Mozzarella, Mantequilla, C/Leche, Leche Condensada, Yogurt y Kumis

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO: YOGURT

VERSION: 01-2010

NOMBRE

YOGURT ENTERO CON DULCE Y FRUTAS

DESCRIPCIÓN FÍSICA

Producto obtenido a partir de la leche de vaca higienizada, fermentada por la acción de microorganismos.
Presenta varios sabores según la especificación declarada en el rótulo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Sabor, color, olor característicos del producto, con textura viscosa semifluida.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS

Materia grasa %m/m	min. 2,5
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7,0
Acidez como ácido láctico % m/m	0,70- 1,50
Prueba de fosfataza	negativa

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Conforme al Decreto 2310 de 1986

PORCENTAJE COMPOSICIONAL

Leche entera 89,8%
Azucar 7,8%
Fruta 2,2%
Sabor y Color de acuerdo a la norma
Cultivo láctico

CONSERVACION Y ALMACENAMIENTO

La temperatura del almacenamiento de este producto debe ser de $2 \pm 2^{\circ}\text{C}$ - refrigerado
Agitar antes de abrir.
Después de abierto consumase en el menor tiempo posible
Debe de asegurarse que el manejo del producto del almacenamiento y transporte cumpla con los requisitos mínimos de calidad, higiene y temperatura requeridos.

EMPAQUE Y PRESENTACIONES

Este producto se empaca en garrafas de polietileno PEAD.
Las presentaciones son garrafas de litro y 2 litros en sabores variados de fresa, melocotón, piña, mora y natural.

VIDA ÚTIL

Se estima vida de anaquel de 20 a 21 días

TRANSPORTE

Vehículo para transporte de alimentos con sistema de refrigeracion, con concepto sanitario vigente.

Elaboró: MARTHA PATRICIA VICTORIA FLÓREZ -Jefe de Calidad-