

	PRODUCTO: LECHE CON AZÚCAR PASTEURIZADA	FECHA ACTUALIZACIÓN : 18/3/2022
		CÓDIGO : FT-LAP-001
		REVISIÓN I 12
		PÁGINA : 1 / 3
FICHA TÉCNICA		
1-DATOS GENERALES		
DEFINICIONES	<u>Leche con Azúcar Pasteurizada:</u> Es el producto elaborado con leche de vaca, azúcar de caña (sacarosa) y estabilizantes permitidos por el Codex Alimentarius*, que ha sido sometido a un tratamiento térmico específico y por un tiempo determinado (pasteurización) que asegure la total destrucción de los organismos patógenos que pueda contener y casi la totalidad de los organismos no patógenos, sin alterar en forma considerable su composición, sabor, ni valor nutritivo y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil.	
ENVASE	Los envases deben ser de material grado alimentario, con la resistencia requerida para la conservación del producto durante el almacenamiento y transporte en ambiente refrigerado.	
DURACIÓN	Seis (6) días bajo refrigeración. (Ver fecha de vencimiento del empaque).	
ALMACENAMIENTO	Bajo refrigeración (temperatura de 4 - 6° C) hasta el momento de su consumo.	
VOLUMEN DE LA RACION	200 mililitros	
2.REQUISITOS		
<p><u>Requisitos generales</u></p> <p>La leche deberá presentar un aspecto normal al momento de abrir el envase. No debe estar coagulada o demasiado diluida, ni presentar grumos o partículas extrañas.</p> <p>Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio.</p> <p>El color debe ser propio de la leche con azúcar pasteurizada.</p> <p>La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no deteriorado, hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto.</p> <p>Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros.</p> <p><u>Fortificación con Micronutrientes</u></p> <p>Cada ración de 200 ml debe contener los siguientes micronutrientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vitamina B2 (Riboflavina, USP-FCC): 0.23 miligramos (mg) - Vitamina B12 (Cianocobalamina, USP): 0.47 microgramos (µg) - Hierro: 1.0 miligramo (mg) <p>Nota 1: Los compuestos de hierro deberán ser previamente aprobados por el INABIE. No deben afectar las características organolépticas del producto.</p> <p>Nota 2: La fortificación con micronutrientes deberá realizarse gradualmente, en coordinación con el Departamento de Nutrición del INABIE.</p>		

Requisitos Físico –Químicos

PARAMETROS	VALORES *	RANGO PERMITIDO
GRASAS	2.0 %	2.0- 2.2 %
PROTEINAS	3.0 %	3.0 - 3.2 %
AZUCAR AÑADIDA	1.5 %	1.5 – 1.7 %
CARBOHIDRATOS	6.0 % **	6.0 – 6.2%
ACIDEZ (Expresada como ácido láctico)	0.13 - 0.17 %	

ENERGIA	54 Kcal / 100 gramos	112 Kcal / 200 ml
---------	----------------------	-------------------

**Porcentaje de carbohidratos para un porcentaje de lactosa igual a 4.5 % y de azúcar igual a 1.5 %
Composición nutricional por ración de 200 ml para los valores definidos en *:

Grasas: 4.1 g / Proteínas: 6.3 g / Carbohidratos 12.5 g

Azúcar añadido: 3.1 g

Requisitos Organolépticos

CARACTERISTICA	DESCRIPCION
ASPECTO	Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa.
COLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada
SABOR	Normal, no ácido, propio de la leche con azúcar pasteurizada.
OLOR	Propio de la leche con azúcar pasteurizada.

Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES
Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	Menor de 10,000 UFC/ml
Coliformes totales	Menor de 10 UFC/ml
E. Coli	AUSENTE
Estafilococos Aureus	AUSENTE
Hongos	< 1.0 x 10 UFC/ml
Levaduras	< 1.0 x 10 UFC/ml
Otros microorganismos patógenos	AUSENTES

UFC= Unidades Formadoras de Colonias

Requisitos del Envase y Etiquetado

El envase deberá ser apropiado para productos pasteurizados y la etiqueta deberá cumplir con la Norma Dominicana NORDOM 53 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Pre envasados), por lo cual deberá contener la siguiente información:

- Nombre del alimento: Leche con Azúcar (colocado en la parte superior del envase).
- Listado de ingredientes, los cuales deben enumerarse en orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento. Cuando se trate de aditivos alimentarios, deberán emplearse los nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación del aditivo. Cuando se trate de fortificantes deberán aparecer en la cara principal del envase.
- Contenido neto del envase en volumen.
- Datos de la empresa: Logo, nombre, dirección, teléfono, dirección electrónica.
- Numero del Registro Industrial de la empresa y del Registro Sanitario del producto.
- Identificación del lote.
- Fecha de vencimiento.
- Instrucciones para la conservación.
- Información Nutricional, donde se presenten los datos relativos al contenido de nutrientes, de acuerdo a la Norma Dominicana NORDOM 742 Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados. Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. En el cuadro de condiciones para declaraciones de propiedades relativas al contenido de nutrientes, aparecen los detalles sobre los componentes del alimento que deben declararse.
Deberá incluirse el porcentaje de los valores diarios de cada componente basados en una dieta de 2, 000 calorías.
- El logo del INABIE y el nombre del programa: PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR.
- La leyenda " PROHIBIDO SU VENTA".