

| | | |
|---|--|---|
|  | PRODUCTO: LECHE CON AZÚCAR UHT | FECHA ACTUALIZACIÓN: 18/3/2022 |
| | | CÓDIGO : FT-LAU-001 |
| | | REVISIÓN I 11 |
| | | PÁGINA : 1 / 3 |
| FICHA TÉCNICA | | |
| 1-DATOS GENERALES | | |
| DEFINICIONES | <u>Leche con Azúcar UHT :</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 de 135 -150°C durante 2 - 4 segundos, envasado asépticamente en recipientes estériles y cerrados herméticamente para su conservación y que cumple con las especificaciones establecidas por el Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil. | |
| ENVASE | Los envases deben ser de material grado alimenticio, especial para envasado aséptico y la conservación del producto a temperatura ambiente. Los envases individuales deben estar contenidos en cajas protegidas por un material adecuado que impida la exposición de los mismos al ambiente y la manipulación durante el transporte, distribución y almacenamiento. | |
| DURACIÓN | Seis (6) meses en condiciones adecuadas de almacenamiento. | |
| ALMACENAMIENTO | Con buena ventilación, libre de humedad y buenas condiciones higiénicas. Las cajas de leche deben colocarse sobre tarimas u otra plataforma. La cantidad de líneas de cajas que se colocan una sobre la otra no debe ser mayor de seis (6). | |
| VOLUMEN DE LA RACION | 200 mililitros | |
| 2.REQUISITOS | | |
| <u>2.1 Requisitos generales</u> 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. Las características sensoriales deben ser propias del producto. No debe tener: olor desagradable, sabor ácido ni rancio. El color debe ser propio de la leche con azúcar UHT. La etiqueta del envase debe ser visible y legible. El envase estar herméticamente cerrado, no hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Sin goteo del producto. Nota: No se permite el uso de saborizantes tales como vainilla, sabor natural o artificial de leche o sus derivados, u otros. | | |
| <u>2.2 Requisitos Físico –Químicos</u> | | |

| 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:

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

Azúcar añadido: 3.1 g

2.3 Requisitos Organolépticos

| CARACTERIS TICA | DESCRIPCIÓN |
|--------------------|--|
| ASPECTO | Líquido, sin grumos, coagulación ni separación de grasa. |
| COLOR | Propio de la leche con azúcar UHT |
| SABOR | Normal, no ácido, propio de la leche con azúcar UHT |
| OLOR | Propio de la leche con azúcar UHT. |

2.4 Requisitos Microbiológicos

| PARAMETROS | VALORES |
|--|-------------------|
| Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos | < 1.0 x 10 UFC/ml |
| Coliformes totales | < 1.0 x 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 UHT 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 genérico del alimento: Leche Semidescremada UHT

- 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".