

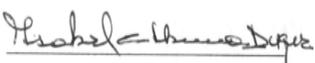
| | | | |
|---|---|--|-----------|
|  Procesadora de Leches S.A. | FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO | 19-FIC-20 | |
| | | Versión 04 | Jul./2015 |
| | | Pág. 1 de 4 | |
| | | Responsable: Gerente Investigación y Desarrollo | |
| LECHE EN POLVO ENTERA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D | | | |

| | | | | | |
|---|---|-----------------------|----------|----------|----------|
| Descripción de producto/Proceso | La Leche en Polvo Entera es el producto obtenido de la deshidratación de leche fresca libre de sustancias extrañas y adulterantes, es pasteurizada, evaporada, homogeneizada y secada mediante atomización. El producto en polvo es aglomerado y de partículas sueltas, facilitando la solubilización. | | | | |
| Características Microbiológicas | REQUISITOS | n | m | M | C |
| | Rcto. Mesófilos aerobios ufc/g | 3 | 1000 | 10000 | 1 |
| | N.M.P Coliformes Totales ufc/g | 3 | <3 | 11 | 1 |
| | N.M.P Coliformes fecales Gérmenes/g | 3 | <3 | Ausente | 0 |
| | Rcto. Mohos y Levaduras ufc/g | 3 | < 100 | 500 | 1 |
| | Estafilococo coagulasa positiva ufc/g | 3 | <100 | 100 | 1 |
| | Bacillus cereus ufc/g | 3 | < 100 | 100 | 1 |
| | Salmonella / 25g | 3 | 0 | Ausente | 0 |
| | Esporas Clostridium sulfito reductor ufc/g | 3 | 10 | 100 | 1 |
| | En el marco del Decreto: | 616 de 2006 | | | |
| NMP: Número más probable; n: N° de muestras a examinar; m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad; M: Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable; C: N° de muestras permitidas con resultados entre m y M ; <: Léase menor de. | | | | | |
| Características Fisicoquímicas | ANALISIS | Especificación | | | |
| | Grasa % m/m | 26 - 28 | | | |
| | Humedad % m/m | 2,80 – 3,50 | | | |
| | Acidez (Ac. Láctico %m/m) | 0,9 – 1,3 | | | |
| | Índice solubilidad (cm³) máx. | 1,0 | | | |
| | Cenizas % m/m, máx. | 6,0 | | | |
| | Proteína %m/m, min. | 24,5 | | | |
| | Lactosa % m/m | 34 - 44 | | | |
| | Densidad | 0,550 – 0,630 | | | |
| | Sedimento disco | Max B | | | |
| En el marco del Decreto: | 616 de 2006 | | | | |
| No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permitidos por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte a nivel nacional. | | | | | |

| Características organolépticas | ANÁLISIS | ESPECIFICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-------------------------|--|--|---|--|--|--------------------------------|--|--|----------------------|--|--|----------|-----|-------------------------|-----------------|--|--|-------------|-----|-----|----------------|-----|-----|-------------|-----|--|------------|-------|-----|-------|--------|----|--------------------|------|----|-----------------|-----|----|----------|------|--|----------|-----|--|------------|-----|---------------|--------|-----|-----------|------------|-----|--|--|--|--|
| | sabor | Lácteo débilmente dulce. Libre de sabores ácidos, fermentados o extraños. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Color | Amarillo claro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Olor | Agradable y lácteo, exento de olores extraños | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Consistencia | Polvo fino, con presencia de pequeños grumos que se desmoronan con una presión suave de los dedos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normatividad | <p>Cumple con los requisitos establecidos en los decretos y resoluciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Decreto 616 de 2006 • Resolución 333 de 2011 • Resolución 005109 de 2005 • Resolución 683 de 2012 • Resolución 4506 de 2013 • NTC 1036 última actualización | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ingredientes | Leche higienizada entera, vitamina A , vitamina D | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alérgenos | Leche como ingrediente principal del producto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consumidores Potenciales | Público general, adultos adolescentes y niños mayores de 2 años. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vida Útil | 12 meses a partir de la fecha de empaque para la bolsa y para el bulto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Atributos propios del producto | Producto pasteurizado, estandarizado, proveniente de vacas sanas, sin adulterantes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Forma de preparación y consumo | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Para el consumo retirar la cantidad que se necesita y cerrar bien el empaque ▪ Para preparar 1 vaso de leche de (240 ml), agregar 3 cucharadas razas de leche en polvo (30g) en 220 ml de agua tibia previamente hervida, para 1 litro de leche agregar 12 1/2 cucharadas razas de leche en polvo (125 g) en 900 ml de agua tibia previamente hervida, mezclar bien con batidora, molinillo o licuadora. ▪ Después de preparada conservarla refrigerada y consumirla en el menor tiempo posible. ▪ Evitar introducir cucharas u otros utensilios húmedos para la buena conservación de la leche. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Información Nutricional | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Tamaño por porción: 3 cucharadas (30 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: Aprox. 7</td> </tr> <tr> <th colspan="3">Cantidad por porción</th> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>150</td> <td>Calorías de la grasa 70</td> </tr> <tr> <th colspan="3">% Valor Diario*</th> </tr> <tr> <td>Grasa Total</td> <td>8 g</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Saturada</td> <td>5 g</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Trans</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>30 mg</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>100 mg</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato Total</td> <td>11 g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Fibra Dietética</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td>11 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>8 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A</td> <td>15%</td> <td>Vitamina C 4%</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>30%</td> <td>Hierro 0%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D</td> <td>15%</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.</td> </tr> </tbody> </table> | | INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | Tamaño por porción: 3 cucharadas (30 g) | | | Porciones por envase: Aprox. 7 | | | Cantidad por porción | | | Calorías | 150 | Calorías de la grasa 70 | % Valor Diario* | | | Grasa Total | 8 g | 12% | Grasa Saturada | 5 g | 25% | Grasa Trans | 0 g | | Colesterol | 30 mg | 10% | Sodio | 100 mg | 4% | Carbohidrato Total | 11 g | 4% | Fibra Dietética | 0 g | 0% | Azúcares | 11 g | | Proteína | 8 g | | Vitamina A | 15% | Vitamina C 4% | Calcio | 30% | Hierro 0% | Vitamina D | 15% | | * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. | | |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tamaño por porción: 3 cucharadas (30 g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Porciones por envase: Aprox. 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cantidad por porción | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calorías | 150 | Calorías de la grasa 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % Valor Diario* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa Total | 8 g | 12% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa Saturada | 5 g | 25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa Trans | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colesterol | 30 mg | 10% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio | 100 mg | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidrato Total | 11 g | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra Dietética | 0 g | 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares | 11 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína | 8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina A | 15% | Vitamina C 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio | 30% | Hierro 0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vitamina D | 15% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| * Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Material de empaque | <p>Bolsa</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Envase primario: Empaque trilaminado compuesto por Bopp, Pet met, Pe Coext trans. Empacado en atmosfera de gas inerte. ▪ Envase secundario: Cajas de cartón corrugado, con capacidad para 60, 30 unidades y 12 unidades (Bolsas), | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|--|--|-------|-------|-------|-------|--------|------------|----|------|------|----|----|------------|----|----|----|------|------|-----------|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------|-----|-----|-----|------|------|----------------------|-----|-----|-----|-----|------|---------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|------------|------|------|------|----|----|------------|------|----|----|------|------|-----------|------|------|------|----|----|----------------|----|------|------|------|----|---------------------------|---|---|---|---|---|-------------------------|---|---|---|---|---|------------------------|----|----|----|----|----|--------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Dimensiones del empaque | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Descripción</th> <th colspan="5">Presentación</th> </tr> <tr> <th>200 g</th> <th>380 g</th> <th>420 g</th> <th>900 g</th> <th>1000 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Largo (cm)</td> <td>21</td> <td>23.5</td> <td>23.5</td> <td>28</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td>12</td> <td>15</td> <td>15</td> <td>18.5</td> <td>18.5</td> </tr> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td>3.0</td> <td>4.0</td> <td>4.0</td> <td>5.0</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>Peso empaque vacío</td> <td>3.9</td> <td>5.8</td> <td>5.8</td> <td>13.4</td> <td>13.4</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto Unidad (g)</td> <td>200</td> <td>380</td> <td>420</td> <td>900</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Empaque secundario</td> <td>Caja x 60 Ud.</td> <td>Caja x 30 Ud.</td> <td>Caja x 30 Ud.</td> <td>Caja x 12 Ud.</td> <td>Caja x 12 Ud.</td> </tr> <tr> <td>Largo (cm)</td> <td>51.5</td> <td>46.5</td> <td>46.5</td> <td>48</td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Ancho (cm)</td> <td>32.6</td> <td>30</td> <td>30</td> <td>32.5</td> <td>32.5</td> </tr> <tr> <td>Alto (cm)</td> <td>21.4</td> <td>24.4</td> <td>24.4</td> <td>19</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Peso Neto (kg)</td> <td>12</td> <td>11.4</td> <td>12.6</td> <td>10.8</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>N° de tendidos por estiba</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>N° de cajas por tendido</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>8</td> <td>7</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>N° de cajas por estiba</td> <td>42</td> <td>40</td> <td>40</td> <td>42</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>EAN 13</td> <td>772130111009</td> <td>7702130612414</td> <td>7702130614036</td> <td>7702130612551</td> <td>7702130111030</td> </tr> <tr> <td>EAN 14</td> <td>17702130113006</td> <td>17702130612411</td> <td>17702130614033</td> <td>17702130612558</td> <td>17702130111037</td> </tr> </tbody> </table> | Descripción | Presentación | | | | | 200 g | 380 g | 420 g | 900 g | 1000 g | Largo (cm) | 21 | 23.5 | 23.5 | 28 | 28 | Ancho (cm) | 12 | 15 | 15 | 18.5 | 18.5 | Alto (cm) | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 | 5.0 | Peso empaque vacío | 3.9 | 5.8 | 5.8 | 13.4 | 13.4 | Peso Neto Unidad (g) | 200 | 380 | 420 | 900 | 1000 | Empaque secundario | Caja x 60 Ud. | Caja x 30 Ud. | Caja x 30 Ud. | Caja x 12 Ud. | Caja x 12 Ud. | Largo (cm) | 51.5 | 46.5 | 46.5 | 48 | 48 | Ancho (cm) | 32.6 | 30 | 30 | 32.5 | 32.5 | Alto (cm) | 21.4 | 24.4 | 24.4 | 19 | 21 | Peso Neto (kg) | 12 | 11.4 | 12.6 | 10.8 | 12 | N° de tendidos por estiba | 6 | 5 | 5 | 6 | 6 | N° de cajas por tendido | 7 | 8 | 8 | 7 | 7 | N° de cajas por estiba | 42 | 40 | 40 | 42 | 42 | EAN 13 | 772130111009 | 7702130612414 | 7702130614036 | 7702130612551 | 7702130111030 | EAN 14 | 17702130113006 | 17702130612411 | 17702130614033 | 17702130612558 | 17702130111037 |
| Descripción | Presentación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 200 g | 380 g | 420 g | 900 g | 1000 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largo (cm) | 21 | 23.5 | 23.5 | 28 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho (cm) | 12 | 15 | 15 | 18.5 | 18.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alto (cm) | 3.0 | 4.0 | 4.0 | 5.0 | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso empaque vacío | 3.9 | 5.8 | 5.8 | 13.4 | 13.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Neto Unidad (g) | 200 | 380 | 420 | 900 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Empaque secundario | Caja x 60 Ud. | Caja x 30 Ud. | Caja x 30 Ud. | Caja x 12 Ud. | Caja x 12 Ud. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Largo (cm) | 51.5 | 46.5 | 46.5 | 48 | 48 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ancho (cm) | 32.6 | 30 | 30 | 32.5 | 32.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Alto (cm) | 21.4 | 24.4 | 24.4 | 19 | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Peso Neto (kg) | 12 | 11.4 | 12.6 | 10.8 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° de tendidos por estiba | 6 | 5 | 5 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° de cajas por tendido | 7 | 8 | 8 | 7 | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N° de cajas por estiba | 42 | 40 | 40 | 42 | 42 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN 13 | 772130111009 | 7702130612414 | 7702130614036 | 7702130612551 | 7702130111030 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| EAN 14 | 17702130113006 | 17702130612411 | 17702130614033 | 17702130612558 | 17702130111037 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Instrucciones de etiquetado | <p>Bolsa</p> <p>LOTE: CH 012 VENCE: 06 MAR 15</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lote: Código procedencia /# lote calendario Juliano (001-365) ▪ Vence: día (números)-mes (las tres primeras letras)-año (dos últimas cifras) ▪ EMBALAJE: VENCE/LOTE: día (números), mes (números), año (dos) ▪ Claim: Adicionada con vitaminas A y D | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Instrucciones especiales de manejo y conservación y almacenamiento | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Almacenar Se recomienda arrumar las cajas y los bultos sobre estibas o superficies elevadas del piso, para protegerlos de la humedad, derrame de líquidos y suciedades. ▪ En los arrumes las cajas deben alinearse en forma vertical, realizando traba por cada plancha. ▪ La leche en Polvo debe almacenarse en bodegas cubiertas, en ambientes secos y con buena ventilación, en un lugar fresco y seco. ▪ Al colocar las cajas siguiendo las indicaciones de "Este lado arriba" se garantiza que las ondas de corrugación queden en disposición vertical para trabajar con un gran número de columnas ▪ En la bodega de almacenamiento se debe contar con un programa de control de plagas. ▪ No debe almacenamiento con productos aromáticos, el producto puede absorber estos aromas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| Condiciones de transporte | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 ▪ El Vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos. ▪ La correcta manipulación del producto evitar golpes, rasguños etc., del empaque garantiza la inocuidad del producto. ▪ El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. |
| Distribución-puntos de venta | Almacenas de cadena, supermercados, tiendas. |
| Registro Sanitario | RSIAA02M09591 |
| <p>Fabricado por Proleche S.A Calle 2 N° 3-20 Chia Cundinamarca, Tel: (57-1) 8632121 Calle 72 N° 64 -105, Medellin Antioquia, Tel: (57-4) 4412121 Calle 9A Cra. 30 Cereté Córdoba, Tel: (57-7) 7740605 NIT 890903711-3 Numero de servicio al cliente 01800 -09- 19914 Industria Colombiana</p> | |

| | | | |
|---|---|--|-----------------------------|
| Elaborado por: | Revisado por: | Aprobado por: | Versión 04 |
| Asist. Investigación y Desarrollo | Gerente Aseguramiento | Gerente de Investigación y Desarrollo | Documento Controlado |
| Firma:  | Firma:  | Firma:  | |