

	SUERO EN POLVO EXTRA EXPORTACIÓN 25 kg	PI_FT_AC_008
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN - PLANTA RICARDO SIEGLE 953		Fecha: 05-03-2021
		Versión: 1

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El suero en polvo Lactolun es producido a partir del suero dulce de la fabricación de quesos, el cual ha sido sometido a un proceso de pasteurización, evaporación, cristalización y secado spray, permitiendo con ello extraer parcialmente el agua y a la vez mantener todos los otros constituyentes en la misma proporción relativa contenida en el suero dulce. Se obtiene un polvo color amarillo suave y uniforme, prácticamente libre de partículas quemadas visibles. Olor y sabor característico.

1.1 ETAPAS DEL PROCESO

SUERO EN POLVO Recepción de materia prima, pasteurización de suero, evaporación, cristalización, secado, envasado, palletizado, almacenamiento en bodega y despacho.

2. INGREDIENTES

Suero dulce de queso descremado, pasteurizado y deshidratado.

3. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	
	100 g
Energía (kcal)	366
Proteínas (g)	11
Grasa Total (g)	1,5
Grasa saturada (g)	0,96
Grasa monoinsat. (g)	0,44
Grasa poliinsat. (g)	0,04
Grasa trans (g)	0,06
Colesterol (mg)	4,8
H. de C. disponibles (g)	77
Azúcares Totales (g)	77
Lactosa (g)	77
Sodio (mg)	698
Calcio (mg)	578
Fósforo (mg)	600

4. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

	Valor Típico	Desviación	Método de ensayo
Humedad Total (%)	Máx 5,0	-	Método Gravimétrico (Estufa a 102 °C por 2 h).
Humedad Libre (%)	Máx 3,0	-	FIL-IDF 26A :1993. Método gravimétrico
Materia Grasa (%)	Máx 1,5	-	Norma FIL-IDF 152/1991 (Método de Gerber).
Proteínas (%)	Min 11,0	-	Kjeldahl:IDF25
Hidratos de Carbono (% Lactosa)	Min 74,0	-	Cálculo Por diferencia composicional
Cenizas (%)	Máx 8,5	-	NCh 1245
Acidez en solución al 10% (°Th)	13,5	± 4,5	Titrimétrico NCh 1678.Of2008
Acidez en polvo (% Acido láctico)	1,2	± 0,4	ISO 6092:1980
pH (Dilución 10g/100ml)	≥ 6,0	-	Potenciométrico (NCh 1671)
Partículas quemadas / 25g	Máx. Disco B (15 mg)	-	ADPI-FIL: 107A/95
Densidad aparente (g/ml)	0,5	± 0,1	Norma A/S NIRO ATOMIZER Método N° A2b –(100 golpes en Vibrador Stampf volumeter).
Aw (Actividad de Agua)	0,54	± 0,1	Aw-Wert-Messer

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS


Parámetro	Estándar	Método de Ensayo
Recuento Total de Bacterias Mesófilas (RAM) ufc/g (1)	< 30000	Recuento en placa (ISO 4833-1:2013)
Staph. aureus ufc/g (1)	< 10	NCh 2671 Of 2002. (Recuento en placa a 37° C.)
Coliformes Totales ufc/g	< 10	Recuento en placa (NCh 2635/2:2001)
E.coli (Genérica) ufc/g	Ausencia	Método Oficial AOAC Internacional 1995
Salmonella en 25g	Ausencia	Método Oficial AOAC, Performance tested Method 2009.03 (PCR)
Listeria monocytogenes en 25g	Ausencia	Método Oficial AOAC, Performance tested Method 070702 (PCR)
Bacillus cereus ufc/g	< 200	Recuento en placa (NCh 3116 Of 2008)

* RSA: Reglamento Sanitario de los Alimentos de Chile (DS. 977/96).

6. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Apariencia	Polvo homogéneo, sin aterronamiento
Color	Amarillo suave
Aroma	Aroma suave característico
Sabor	Sabor levemente salado, característico

7. DIMENSIONES, ENVASE, EMBALAJE, PALETIZADO Y PRESENTACIÓN

Volumen Unidad / Formato	Unidades por caja	Unidades por Display	Display por caja	Peso Neto por unidad (kg)	Peso bruto por caja (kg)	Código SAP
25 kg / Saco	N/A	N/A	N/A	25,0	25,3	2055392
Información de envase primario	Bolsa de polietileno interior, bolsa exterior de papel Kraft de tres pliegos y etiqueta autoadhesiva del producto. Medidas envase: 700 x 410 x 200 mm.					
Empaque secundario	N/A					
Paletizado	5 sacos de base, 8 sacos de altura. Total 40 sacos por pallet, 1000 kg aprox. (neto)					
Código EAN13 Envase/Display	N/A					
Código Ean13/Dun14 Caja	N/A					
Presentación (Imagen Referencial)						

8. DECLARACIÓN DE NUTRIENTES CRÍTICOS (LEY 20.606)

Dada su composición y propiedades nutricionales, este producto no está afecto a los límites de aplicación de logotipos de advertencia contemplados en la Ley 20.606 año 3.

COPIA NO CONTROLADA

9. ADECUACIÓN MARCO REGULATORIO LEY 21.179

Las siguientes descripciones y logos deben estar indicados en la cara frontal del envase y cerca de la marca del producto:

- Suero en Polvo
- Logo con: Bandera chilena, país de ordeña y Leche Natural



10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Este producto debe ser almacenado en lugar fresco, limpio y seco (humedad relativa $\leq 65\%$). No debe ser expuesto a la luz directa del sol ni a olores extraños. La bolsa no debe permanecer abierta ya que el producto es altamente higroscópico. La distribución debe realizarse en vehículos especialmente habilitados para alimentos de consumo humano.

ETAPA	T°
ALMACENAMIENTO	10 a 25°C
TRANSPORTE	10 a 25°C
DISTRIBUCIÓN	10 a 25°C

11. VIDA ÚTIL

540 días	A partir de su fecha de elaboración y en las condiciones establecidas en el punto 10 de esta ficha técnica.
----------	---

12. INFORMACIÓN DEL FABRICANTE

Elaborado por COLUN (Cooperativa Agrícola y Lechera de La Unión Ltda.). Planta Industrial, Ricardo Siegle N° 953, La Unión, Chile. Autorización Sanitaria N° 797 del 13/04/2010, XIV Región de Los Ríos, Valdivia. Producto de Chile.

www.colun.cl

Registro Exportador del Servicio Agrícola y Ganadero de Chile, SAG N° 10-04.

13. USOS SUGERIDOS

Producto indicado para ser usado en forma directa en cualquier alimento de uso humano, mezclas en polvo, fórmulas alimenticias sin tratamientos térmicos posteriores. Mezclas en seco, fórmulas lácteas, para uso infantil, bebidas energizantes. Elaboración de galletas, masas, pastas, sopas deshidratadas. Alimentos para mascotas, nutrición animal.

14. INFORMACIÓN A CONSUMIDOR DE DESTINO Y GRUPOS VULNERABLES

	Si / No	Observaciones
Producto apto para celíacos (libre de gluten)	Si	Certificado
Producto apto para intolerantes a la lactosa	No	Contiene lactosa

15. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

N°	ALÉRGENO	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES
1	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		X	
2	Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	
3	Huevo y productos a base de huevo.		X	
4	Pescado y productos a base de pescado.		X	
5	Cacahuates y productos a base de cacahuates.		X	
6	Soya productos a base de Soya.	X		Este producto se elabora en líneas que también procesan leche con lecitina de soya
7	Leche y sus derivados.	X		Proteína de la leche
8	Frutos secos, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados.		X	
9	Apio y productos derivados.		X	
10	Altramuces y productos a base de altramuces.		X	
11	Moluscos y productos a base de moluscos.		X	
12	Mostaza y productos derivados.		X	
13	Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo.		X	
14	Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones sobre 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂		X	

16. OTRAS DECLARACIONES DE INTERES

ORIGEN DE LA LECHE:	Este producto se obtiene completamente de leche fresca, suministrada por rebaños ubicados en las regiones de Los Ríos y de Los Lagos de Chile, y por lo tanto, producido a partir de leche fluida natural 100% chilena.
----------------------------	---

17. SISTEMA DE ROTULACIÓN DE FECHAS E IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Fecha de vencimiento	Se indica en el envase primario, rotulando día, mes y año "DD/MM/AAAA".	Corresponde al término de la vida útil declarada en el punto 11 de este documento.
Lote	Se indica en el envase primario, como "LOTE", seguido de "XXX"	Corresponde al día de inicio de la fabricación, expresado como número correlativo del año.