

## FICHA TECNICA



**CODIGO:** INAIPI-FT-2021-LS

**VIGENCIA DESDE:**

Julio de 2021

### 1. DATOS DEL PRODUCTO

<b>Nombre</b>	LECHE SABORIZADA
<b>Definición</b>	Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado. Podrá adicionarse de: a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel. b) Sustancias aromatizantes naturales y/o sintéticas autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema. c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg. Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas de embasamiento y de conservación.
<b>Duración</b>	60 días calendario, desde la fecha de envase y entre cuarenta y cinco (45) a treinta (30) días calendario, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción en el punto de distribución; siendo este último (30 días) la condición principal, así como garantizar la calidad del producto. 18 días refrigerado entre 2°C y 4°C.
<b>Almacenamiento</b>	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado a temperatura entre 0°C - 4°C. No almacenar con productos que impriman un fuerte aroma.
<b>Envase</b>	El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas del alimento. Los recipientes, incluyendo los materiales de envasado, sólo serán de sustancias inocuas y adecuadas. No hinchado o deformado por golpes o mala manipulación. Larga duración UHT, Tetrapak.
<b>Presentación</b>	Envases de 200 ml..

### 2. REQUISITOS GENERALES:

- La leche achocolatada debe presentar un aspecto líquido y homogéneo; deberá, además, tener el olor y sabor característico a chocolate. No deberá tener sabor amargo o cualquier otro sabor u olor extraño u objetable. Todos los ingredientes deberán estar limpios, ser de buena calidad, inocuos y adecuados para el consumo humano. Deberán ajustarse a los requisitos normales de calidad, tales como color, aroma y color. El producto deberá someterse a un proceso idóneo de pasteurización o de esterilización. Se permite la adición de los siguientes edulcorantes naturales: sacarosa, glucosa, azúcar invertido, dextrinas o sus mezclas.
- Materia prima e ingredientes permitidos en NORDOM 764
- Que cumpla con los principios generales de higiene de los alimentos NORDOM 581

### 3. REQUISITOS ORGANOLEPTICOS

CARACTERISTICAS	DESCRIPCION
<b>Aspecto</b>	Leche líquida lista para el consumo sin grumos o partículas grasas.
<b>Color</b>	Coloración propia del producto y sabor elegido
<b>Sabor y Olor</b>	Sabor no ácido, a chocolate, fresco, óptimo para consumo humano. Olor característico, libre de olores extraños.

### 4. VALORES NUTRICIONALES REQUERIDOS

CONTENIDO NUTRICIONAL	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MINIMO	VALOR MAXIMO
Proteína	g	5	6
Grasa Total	g	2	5
Total de Carbohidratos	g	20	24

### 5. IMAGEN REFERENCIAL

