

		FICHA TÉCNICA YOGURT FRUTADO PROBIÓTICO DE FRAMBUESA SILVESTRE		CODIGO: MS-BPM-FI-01 Versión: 01 Fecha: Enero 2019 Página: 1 de 1
Razón Social de la Empresa	:	MOSEL SAC		
Dirección	:	AV. ALBERTO MULLER ALVAREZ KM. 4.5 BAR. SAN JOSE , (CARR. CHONTABAMBA MARGEN IZQUIERDA) - CHONTABAMBA - OXAPAMPA - PASCO		
RUC	:	20486229099		
Nombre del Producto según su composición	:	YOGURT PARCIALMENTE DESCREMADO FRUTADO PROBIÓTICO DE FRAMBUESA SILVESTRE		
Nombre comercial del Producto	:	YOGURT FRUTADO PROBIÓTICO DE FRAMBUESA SILVESTRE		
Marca del Producto	:	MOSEL		
Registro Sanitario	:	A8907716N / RCMSSA		
1. Descripción del producto: Yogurt elaborado con leche fresca pasteurizada parcialmente descremada de primera calidad y cultivada con bacterias lácticas probióticas y pulpa de frambuesa las cuales proporcionan aroma, sabor y consistencia, obteniendo un delicioso sano, nutritivo yogurt el cual se procesa con un estricto control de calidad, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura y con un Programa de Higiene y Saneamiento.				
2. Condiciones de Uso o Preparación: El yogurt se consume directamente sin necesidad de cocción, acompañado de otros alimentos, o bien como ingrediente en alimentos.				
3. Consumidores potenciales: Público general, que no sean intolerantes a la lactosa.				
4-. Ingredientes y aditivos: Leche parcialmente descremada, cultivos probióticos (Lactobacillus acidophilus, bifidobacterium spp), azúcar, sucralosa, pulpa de frambuesa silvestre. CONTIENE LECHE CONTIENE LACTOSA				
5. Especificaciones Técnicas				
5.1 Características sensoriales:				
		<b>COLOR</b> :	Característico	
		<b>OLOR</b> :	Característico	
		<b>SABOR</b> :	Característico	
		<b>TEXTURA</b> :	Ligeramente viscosa	
5.2. Análisis Físicoquímicos:*				
			<b>Unidad</b>	<b>Valor</b>
		Materia grasa láctea	%	0.6 - 2.9
		Sólidos no grasos lácteos	%	Mín. 8.2
		Acidez valorable expresada como % de ácido láctico	%	0.6 - 1.5
		Proteína láctea	%	Mín. 2.7
5.3. Requisitos de identidad*				
		Bacterias lácticas totales	UFC/g	Min. 10 <sup>7</sup>
		Microorganismos etiquetados	UFC/g	Min. 10 <sup>6</sup>
5.3. Análisis Microbiológicos:**				
		<b>Agente microbiano</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor</b>
		<i>Coliformes</i>	UFC/g	10
		<i>Mohos</i>	UFC/g	10
		<i>Levaduras</i>	UFC/g	10
6. Tratamiento de conservación : Pasteurizado				
7. Presentación :				
<b>Envase Primario:</b>		Botella de polietileno de alta densidad de 350g, 1Kg		
<b>Envase Secundario:</b>		Cajas de cartón de primer uso y apta para alimentos		
8. Tiempo de vida útil del producto: * 45 días contados desde el día de elaboración				
9. Condiciones de conservación: * Mantener refrigerado de 2 a 7°C * Transporte con cámara refrigerada de 2 a 7°C				
10. Lote - fecha de vencimiento: Código numérico de 7 dígitos que representa: 1er dígito: día de la semana, 2do dígito: orden de producción, 3er dígito: representa al año 4to y 5to dígito: representa al mes, 6to y 7mo dígito: representa al día La fecha de vencimiento va impresa obligatoriamente en la etiqueta de la botella.				
<b>ÁREA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD</b> La Empresa ha tomado como referencia a las siguientes Normas para la elaboración de la ficha técnica del producto: *DECRETO SUPREMO N°007-2017-MINAGRI      *DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA				