

FICHA TÉCNICA YOGURT PARCIALMENTE DESCREMADO FRUTADO CON PIÑA, AZUCARADO Y ENDULZADO CON GLICOSIDO DE STEVIOL		CODIGO: MS-BPM-FI-01																														
Razón Social de la Empresa : MOSEL SAC Dirección : AV. ALBERTO MULLER ALVAREZ KM. 4.5 BAR. SAN JOSE , (CARR. CHONTABAMBA MARGEN RUC : 20486229099 Nombre del Producto según su composición : YOGURT PARCIALMENTE DESCREMADO FRUTADO CON PIÑA, AZUCARADO Y ENDULZADO CON GLICOSIDO DE STEVIOL Nombre comercial del Producto : YOGURT PARCIALMENTE DESCREMADO FRUTADO CON PIÑA "MOSEL" Marca del Producto : MOSEL Registro Sanitario : A8902622N / RCMSSA		Versión: 01 Fecha: Enero 2019 Página: 1 de 1																														
1. Descripción del producto: Yogurt elaborado con leche fresca parcialmente descremada, pasteurizada de primera calidad y cultivada con bacterias lácticas, y pulpa de piña 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 Programa de Higiene y Saneamiento																																
2. Condiciones de Uso o Preparación: Este 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 fresca parcialmente descremada, pulpa de piña, azúcar, glicosido de steviol (SIN 960), y cultivos lácticos (streptococcus salivarius subsp thermophilus, Lactobacillus delbruekii subsp bulgaricus). CONTIENE LECHE CONTIENE LACTOSA																																
5. Especificaciones Técnicas 5.1 Características sensoriales: <div style="text-align: center;"> COLOR : Característico OLOR : Característico SABOR : Característico TEXTURA : Ligeramente viscosa </div> 5.2. Análisis Físicoquímicos:* <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína láctea</td> <td>%</td> <td>min. 2.7%</td> </tr> <tr> <td>Sólidos no grasos lácteos</td> <td>%</td> <td>Mín. 8.2</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa láctea</td> <td>%</td> <td>0.6 - 2.9</td> </tr> <tr> <td>Acidez, exp. en g de ácido</td> <td>%</td> <td>0.6 - 1.5</td> </tr> </tbody> </table> 5.3. Requisitos de identidad* <table border="1"> <tbody> <tr> <td>Bacterias lácticas totales</td> <td>ufc/g</td> <td>Min. 10 ⁷</td> </tr> </tbody> </table> 5.3. Análisis Microbiológicos:** <table border="1"> <thead> <tr> <th>Agente microbiano</th> <th>Unidad</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes</td> <td>ufc/g ó ml</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Mohos</td> <td>ufc/g ó ml</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Levaduras</td> <td>ufc/g ó ml</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>				Unidad	Valor	Proteína láctea	%	min. 2.7%	Sólidos no grasos lácteos	%	Mín. 8.2	Materia grasa láctea	%	0.6 - 2.9	Acidez, exp. en g de ácido	%	0.6 - 1.5	Bacterias lácticas totales	ufc/g	Min. 10 ⁷	Agente microbiano	Unidad	Valor	Coliformes	ufc/g ó ml	10	Mohos	ufc/g ó ml	10	Levaduras	ufc/g ó ml	10
	Unidad	Valor																														
Proteína láctea	%	min. 2.7%																														
Sólidos no grasos lácteos	%	Mín. 8.2																														
Materia grasa láctea	%	0.6 - 2.9																														
Acidez, exp. en g de ácido	%	0.6 - 1.5																														
Bacterias lácticas totales	ufc/g	Min. 10 ⁷																														
Agente microbiano	Unidad	Valor																														
Coliformes	ufc/g ó ml	10																														
Mohos	ufc/g ó ml	10																														
Levaduras	ufc/g ó ml	10																														
6. Tratamiento Pasteurizado																																
7. Presentación : Envase Primario Botella de polietileno de alta densidad de 100g a 1Kg Envase Secundario Cajas de cartón de primer uso y apta para alimentos																																
8. Tiempo de vida útil : * 60 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 el empaque.																																
ÁREA DE ASEGURAM 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																																