	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 1 de 13

### 3.54 QUESO CREMA

#### Características generales

Parámetro	Requerimiento
Ingredientes	Quesos seleccionados, agua, mantequilla, fosfato disódico, colorante natural, sorbato de potasio y nisina
Peso porción	8 – 10 g
Duración	6 meses en envase cerrado. 3 días en condiciones de refrigeración y abierto
Almacenamiento	Siempre refrigerado
Forma	Embutido en tripa uniforme

#### Características químicas

Análisis	100g
Energía (Kcal)	266
Proteínas (%)	16
Grasa total (%)	22
Hidratos de carbono disponibles (%)	1
Sodio (mg)	<600

#### Características organolépticas

Apariencia	Forma uniforme, de aspecto de pasta homogénea
Color	Color uniforme característico del producto
Olor	Olor característico del producto. No debe presentar olores extraños
Sabor	Sabor característico del producto, sin presencia de sabores extraños
Textura	Textura suave y untable

#### Análisis microbiológico


Parámetro	Plan de muestreo			Límite por gramo		
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	3	3	5	1	$5 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
<i>E.coli</i>	6	3	5	1	10	$10^2$
<i>S.aureus</i>	6	3	5	1	10	$10^2$
<i>C.perfringens</i>	6	3	5	1	50	$10^2$
<i>Salmonella</i> en 25g	10	2	5	0	0	---

#### Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
<i>Enterobacterias</i>	0 ufc/g	$2 \times 10^2$ ufc/g	0	200
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	$10^2$ ufc/g	0	100

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío.

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 2 de 13

### 3.61 BEBIDA LACTEA

#### Características generales

Definición	Bebida láctea acidificada
Ingredientes	Leche, azúcar, cepas de yogurt (no viables), estabilizantes (pectinas), saborizantes y colorantes autorizados
Formato	Envase individual de 200 ml

#### Composición nutricional

Análisis	100 ml
Energía (Kcal)	85
Proteínas (g)	3
Grasa total (g)	1
Hidratos de carbono disponibles (g)	16
Humedad (g)	80

#### Análisis microbiológico


Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Enterobacterias	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

#### Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	0 (Cumple) 1 (No cumple)	0 (Cumple) 1 (No cumple)
Acidez	0 ml NaOH 0,1 N/100 ml	18 ml NaOH 0,1 N/100 ml	0	18
Partículas quemadas	0 mg	15 mg	0	15
Humedad	0%	3,5%	0	3,5
Proteína (leche 26%M.G.)	12,5%	100%	12,5	100
Proteína (leche 18%M.G.)	14%	100%	14	100
Caseína (leche 26% M.G)	9,88%	100%	9,88	100
Caseína (leche 18% M.G)	11,76%	100%	11,76	100
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	0	10.000
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
Evaluación sensorial producto en polvo	5 (nota)	7 (nota)	5	7
Evaluación sensorial Producto reconstituido	4,5 (nota)	9 (nota)	4,5	9

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 3 de 13

### 3.62 LECHE EN POLVO 12% MATERIA GRASA

#### Características generales

Definición	JUNAEB define como leche, a la leche en polvo, producto de la eliminación parcial del agua que contiene la leche de vacunos destinados para este fin, mediante de un proceso de secado Spray. La leche debe contener un máximo de 3,5% de humedad y 12% de materia grasa. La leche de los desayunos es leche en polvo reconstituida. Debe ser de bajo poder higroscópico y fácil disolución y reconstitución
Requisitos	Los dispuestos en el RSA, Título VIII, de la leche y productos lácteos.
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 12% de materia grasa
Preparación	La leche en polvo debe ser de fácil reconstitución en agua caliente previamente hervida y batir hasta lograr una completa disolución. Lo anterior no excluye que pueda ser nuevamente calentada (pero no hervirse) para una mejor condición de entrega del servicio de desayuno
Vida útil	12 meses producto cerrado y en ambiente fresco y seco. Una vez abierto, debe consumirse antes de 20 días

#### Composición nutricional


Parámetro	100g
Energía (Kcal)	415 – 416
Proteínas (g)	30,5 – 33
Carbohidratos (g)	44 – 46,4
Lípidos (g)	12
Humedad (%)	3,5

#### Requisitos microbiológicos y nutricionales (tome los análisis para la leche 12% saborizada)

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen Lácteo	Grasa de origen Lácteo
Acidez	0 ml NaOH 0.1 N/100ml	18 ml NaOH 0.1 N/100ml
Partículas quemadas	0 mg	15 mg
Humedad	0 %	3,5 %
Proteína (12% M.G.)	22%	100%
Caseína (18% M.G.)	18.67%	100%
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes	<3 NMP	<3NMP
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Bacillus Cereus	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g

JUNAEB podrá realizar el control parcial o total de éstos y otros análisis que estime pertinente.

La leche en polvo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, art. 173, para el grupo de alimentos Leches y productos lácteos, dependiendo del producto.


	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 4 de 13

**Requisitos que debe presentar el producto:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	0 (Cumple) 1 (No cumple)	0 (Cumple) 1 (No cumple)
Acidez	0 ml NaOH 0,1 N/100 ml	18 ml NaOH 0,1 N/100 ml	0	18
Partículas quemadas	0 mg	15 mg	0	15
Humedad	0%	3,5%	0	3,5
Proteína (leche 12%M.G.)	22%	100%	22	100
Proteína (leche 18%M.G.)	20%	100%	20	100
Caseína (leche 12% M.G)	18,67	100%	18,67	100
Caseína (leche 18% M.G)	16,71%	100%	16,71	100
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>7</sup> ufc/g	0	10.000
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
Evaluación sensorial producto en polvo	5 (nota)	7 (nota)	5	7
Evaluación sensorial Producto reconstituido	4,5 (nota)	9 (nota)	4,5	9

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 5 de 13

### 3.63 LECHE EN POLVO 18% MATERIA GRASA

#### Características generales

Definición	JUNAEB define como leche, a la leche en polvo, producto de la eliminación parcial del agua que contiene la leche de vacunos destinados para este fin, mediante de un proceso de secado Spray. La leche debe contener un máximo de 3,5% de humedad y 18% de materia grasa. La leche de los desayunos es leche en polvo reconstituida, debe ser de bajo poder higroscópico y de fácil disolución y reconstitución
Requisitos	Los dispuestos en el RSA, Título VIII, de la leche y productos lácteos.
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 18% de materia grasa de origen
Preparación	La leche en polvo debe ser de fácil reconstitución en agua caliente previamente hervida y batir hasta lograr una completa disolución. Lo anterior no excluye que pueda ser nuevamente calentada (pero no hervirse) para una mejor condición de entrega del servicio de desayuno
Vida útil	12 meses producto cerrado y en ambiente fresco y seco. Una vez abierto, debe consumirse antes de 20 días

#### Composición nutricional


Parámetro	100g
Energía (Kcal)	415 – 416
Proteínas (g)	28,5
Carbohidratos (g)	43
Lípidos (g)	18
Humedad (%)	3,5

#### Requisitos microbiológicos

Nombre Análisis	Rango resultados exigidos	
	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen Lácteo	Grasa de origen Lácteo
Acidez	0 ml NaOH 0.1 N/100ml	18 ml NaOH 0.1 N/100ml
Partículas quemadas	0 mg	15 mg
Humedad	0 %	3,5 %
Proteína (18% M.G.)	28%	100%
Caseína (18% M.G.)	19.76%	100%
Rec.Aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g
Coliformes	<3 NMP	<3NMP
S.Aureus	0 ufc/g	10 ufc/g
Salmonella en 25 g	Ausencia	Ausencia
Bacillus Cereus	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g

JUNAEB podrá realizar el control parcial o total de éstos y otros análisis que estime pertinente.

La leche en polvo debe cumplir con las especificaciones microbiológicas definidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, art. 173, para el grupo de alimentos Leches y productos lácteos, dependiendo del producto.


	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 6 de 13

**Requisitos que debe presentar el producto:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	0 (Cumple) 1 (No cumple)	0 (Cumple) 1 (No cumple)
Acidez	0 ml NaOH 0,1 N/100 ml	18 ml NaOH 0,1 N/100 ml	0	18
Partículas quemadas	0 mg	15 mg	0	15
Humedad	0%	3,5%	0	3,5
Proteína (leche 26%M.G.)	25%	100%	25	100
Proteína (leche 18%M.G.)	28%	100%	28	100
Caseína (leche 26% M.G)	19,76%	100%	19,76	100
Caseína (leche 18% M.G)	23,41%	100%	23,41	100
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>7</sup> ufc/g	0	10.000
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
Evaluación sensorial producto en polvo	5 (nota)	7 (nota)	5	7
Evaluación sensorial Producto reconstituido	4,5 (nota)	9 (nota)	4,5	9

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.	Revisión: 00
		Fecha: 31/08/2010
		Página: 7 de 13


### 3.64 LECHE EN POLVO 18% MATERIA GRASA CON FLUOR

#### Características generales

Definición	Leche semidescremada (18% materia grasa de origen) obtenida por secado spray. Debe provenir de vacas sanas, bien alimentadas y en reposo, <b>exenta</b> de calostro. Los sabores autorizados para este tipo de leche son: chocolate, frutilla, plátano, vainilla, te y café.
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 18% de materia grasa de origen ( se exige 71,43% en la composición), azúcar(27,27 a 28, 37%) saborizantes (0,20 a 0,50%) y colorantes naturales(0,01 a 0,63%). Se prohíbe el uso de gluten de trigo, aislado de soya, edulcorantes artificiales y concentrados proteicos. <b>Leche sabor vainilla:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar sabor vainilla , colorantes naturales cúrcuma y annato. <b>Leche sabor chocolate:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar sabor vainilla , colorantes naturales cúrcuma y annato. <b>Leche sabor plátano:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar cacao, sabor plátano. <b>Leche sabor frutilla:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar ,sabor frutilla, colorante ponceau 4R <b>Leche sabor café:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar ,sabor café, colorante caramelo. <b>Leche sabor té:</b> leche semidescremada (18% de materia grasa de origen),azúcar ,sabor café, colorante caramelo
Características de los nutrientes	<b>Proteínas:</b> el 100% de las proteínas deben provenir de leche en polvo de vaca <b>Lípidos :</b> el 100% de los lípidos deben provenir de leche en polvo de vaca <b>Hidratos de Carbono :</b> el 100% de los Hidratos de Carbono deben provenir del azúcar y de la lactosa de la leche en polvo de vaca.
Producto reconstituido	Con 28 g de este producto se obtiene 200 ml de leche reconstituida al 10% (20g) Con 31g de este producto se obtiene 220 ml de elche al 18% reconstituida al 10%(22g) Con 35g de este producto se obtiene 250 ml de leche al 18% reconstituida al 10%(25g)
Presentación	Envases unitarios de 1Kg
Duración del producto	12 meses
Condiciones de almacenamiento	Lugar fresco y seco(20° C 60%HR)
Características color del envase	Coloración del envase debe ser diseñado en base a pantone 130C, el cual contiene 15 pts de pantone yellow 93.8 y 1 pt de pantone rub.red 6.2

#### Características específicas de la mezcla en seco

Parámetro	Leche sabor vainilla	Leche sabor chocolate	Leche sabor plátano	Leche sabor frutilla	Leche sabor café	Leche sabor té
Colorante	0.05%	0.63%	0	0.01%	0.55%	0.28%
Sabor	0.50%	0.45%	0.20%	0.25%	0.30%	0.26%
Cacao	0	0.30%	0	0	0	0
Azúcar	28.00%	27.25%	28.35%	28.29%	27.70%	28.02
Monofluor fosfato de Sodio(*)	0.017%	0.017%	0.017%	0.017%	0.017%	0.017%
Leche 18%	71.43%	71.43%	71.43%	71.43%	71.43%	71.43%

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 8 de 13

Estos porcentajes son una exigencia, mientras que los otros valores son referenciales y pueden variar según la aceptabilidad del producto.

### Características organolépticas

Parámetro	Leche sabor vainilla	Leche sabor chocolate	Leche sabor plátano	Leche sabor frutilla	Leche sabor café	Leche sabor té
Color	Amarillo pálido	Café rojizo	Blanco lechoso	Rosada	Café oscuro	Beige
Olor	Características de leche azucarada	Características de leche azucarada	Características de leche azucarada	Características de leche azucarada	Características de leche azucarada	Características de leche azucarada
Apariencia	Homogénea de fácil dilución, sin grumos	Homogénea de fácil dilución, sin grumos	Homogénea de fácil dilución, sin grumos	Homogénea de fácil dilución, sin grumos	Homogénea de fácil dilución, sin grumos	Homogénea de fácil dilución, sin grumos
Sabor	Típico de leche saborizada con sabor a vainilla	Típico de leche saborizada con sabor a chocolate	Típico de leche saborizada con sabor a plátano	Típico de leche saborizada con sabor a frutilla	Típico de leche saborizada con sabor a café	Típico de leche saborizada con sabor a té
El producto EN POLVO debe tener un color, olor, sabor y aroma a leche azucarada saborizada						
El producto reconstituido debe presentar las siguientes características:						
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sabor, aroma y color característicos y adecuados para lograr una buena aceptabilidad por los/as estudiantes.</li> <li>- Debe contener exclusivamente materia grasa de origen lácteo (leche de vaca)</li> <li>- Debe estar exenta de sabores extraños (crudo, rancio, quemado, harinoso, metálico)</li> <li>- Debe estar exenta de materias extrañas.</li> </ul>						

### Análisis microbiológicos


Parámetro	Plan de muestreo		Límite por gramo			
	Categoría	Clases	n	c	m	M
RAM	5	3	5	2	10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>4</sup>
Coliformes	5	3	5	2	< 3	20
<i>B. cereus</i>	8	3	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup> (2)
<i>Salmonella</i> en 25 g	11	2	10	0	0	---
<i>S. aureus</i>	8	3	5	1	10	10 <sup>2</sup> (2)

### Composición química y nutricional (100g de producto)

Análisis	Valores y unidades	Análisis	Valores y unidades
Energía(kcal)	428.86	ac. grasos sat.	8.3
Humedad(g)	3.5	ac. Grasos monoins(g)	3.9
Proteínas(g)	20.35	ac. Grasos poliins(g)	0.75
Lípidos totales (g)	12.86	Colesterol	23.4
Hidratos de Carbono(g)	57.93 -59.02	Sodio (mg)	323
		Calcio (mg)	679 (23,76%)*
		Monofluor fosfato de sodio(mg)	17 mg

\* % en relación a la dosis recomendada diaria.




	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 9 de 13

**Requisitos que debe presentar el producto:**

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Origen de Materia Grasa	Grasa de origen lácteo	Grasa de origen lácteo	0 (Cumple) 1 (No cumple)	0 (Cumple) 1 (No cumple)
Acidez	0 ml NaOH 0,1 N/100 ml	18 ml NaOH 0,1 N/100 ml	0	18
Partículas quemadas	0 mg	15 mg	0	15
Humedad	0%	3,5%	0	3,5
Proteína (leche 26%M.G.)	25%	100%	25	100
Proteína (leche 18%M.G.)	28%	100%	28	100
Caseína (leche 26% M.G)	19,76%	100%	19,76	100
Caseína (leche 18% M.G)	23,41%	100%	23,41	100
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	0	10.000
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>Salmonella</i> en 25 g	Ausencia	Ausencia	0	0
<i>Bacillus cereus</i>	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100
Evaluación sensorial producto en polvo	5 (nota)	7 (nota)	5	7
Evaluación sensorial Producto reconstituido	4,5 (nota)	9 (nota)	4,5	9

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 10 de 13

### 3.65 POSTRES DE LECHE (Con cereal)

#### Características generales

Definición	Postres de leche con leche semidescremada 12-18% materia grasa, libre de colorantes Tartrazina (S.I.N.102) y Amarillo Crepúsculo (S.I.N.110). Se presenta en forma de polvo granulado, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución. <b>Puede contener Gluten</b>
Requisitos	Los dispuestos en Manual de Fichas Técnicas vigente de Junaeb.
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 12-18 % de materia grasa, sacarosa, cereal (arroz, sémola, avena dependiendo del postre)
Preparación	Disolver 1 KG de producto en 1 L de agua fría. Una vez disuelto, agregar 3 L de agua hirviendo. Calentar hasta ebullición y hervir a fuego lento de 5 a 15 minutos dependiendo de la variedad, sin dejar de revolver. Vaciar a moldes y enfriar.
Vida útil	12 meses producto cerrado y en ambiente fresco y seco. Una vez abierto, debe consumirse antes de 30 días

#### Composición nutricional

Parámetro	100g
Energía (Kcal)	397 – 412
Proteínas (g)	14,3
Carbohidratos (g)	64,1- 66,9
Sacarosa (g)	25 - 30
Lípidos (g)	9,0 – 9,5
Humedad (%)	4,0


#### Requisitos que debe presentar el producto

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad en postres de leche con cereal	0%	6%	0	6
Rec. aerobios mesófilos	0 ufc/g	10 <sup>4</sup> ufc/g	0	10.000
<i>Enterobacterias</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
<i>S. aureus</i>	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Mohos	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Levaduras	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>E. coli</i>	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>B. cereus</i>	0 ufc/g	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100

JUNAEB podrá realizar el control parcial o total de éstos y otros análisis que estime pertinente.

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 11 de 13

### 3.66 POSTRES DE LECHE (Sin cereal)

#### Características generales

Definición	Postres de leche con leche semidescremada 12-18% materia grasa, libre de colorantes Tartrazina (S.I.N.102) y Amarillo Crepúsculo (S.I.N.110). Se presenta en forma de polvo granulado, de bajo poder higroscópico, fácil disolución y reconstitución. <b>Puede contener Gluten</b>
Requisitos	Los dispuestos en Manual de Fichas Técnicas vigente de Junaeb.
Ingredientes	Leche parcialmente descremada 12-18 % de materia grasa, sacarosa, maltodextrina, suero dulce, almidón modificado.
Preparación	Disolver 1 KG de producto en 1 L de agua fría. Una vez disuelto, agregar 3 L de agua hirviendo. Calentar hasta ebullición y hervir a fuego lento de 3 a 5 minutos dependiendo de la variedad, sin dejar de revolver. (A excepción del Mouse que no requiere cocción). Vaciar a moldes y enfriar.
Vida útil	12 meses producto cerrado y en ambiente fresco y seco. Una vez abierto, debe consumirse antes de 30 días

#### Composición nutricional

Parámetro	100g
Energía (Kcal)	397 – 412
Proteínas (g)	14,3
Carbohidratos (g)	64,1- 66,9
Sacarosa (g)	25 - 30
Lípidos (g)	9,0 – 9,5
Humedad (%)	4,0


#### Requisitos que debe presentar el producto

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Humedad en postres de leche sin cereal	0	4%	0	4
Rec. aerobios mesófilos	0	10 <sup>4</sup> ufc/g	0	10.000
<i>Enterobacterias</i>	0	10 ufc/g	0	10
<i>S. aureus</i>	0	10 ufc/g	0	10
Mohos	0	10 ufc/g	0	10
Levaduras	0	10 ufc/g	0	10
Coliformes	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>E. coli</i>	< 3 NMP	< 3 NMP	0	0
<i>B. cereus</i>	0	10 <sup>2</sup> ufc/g	0	100

JUNAEB podrá realizar el control parcial o total de éstos y otros análisis que estime pertinente.

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original).

	<b>SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008</b>	
	<b>FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS SOSER S.A.</b>	
	Revisión: 00	Fecha: 31/08/2010
		Pagina: 12 de 13

### 3.67 YOGURT

#### Características generales

Definición	Producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica, mediante la acción de <i>Lactobacillus bulgaris</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , a partir de leche pasteurizada entera, parcialmente descremada, descremada o una mezcla de estos productos (RSA art. 220).
Ingredientes	Leche, azúcar, cepas de yogurt, gelatina, sorbato de potasio, esencia autorizada y colorantes permitidos: para plátano, chirimoya y piña cúrcuma, para frambuesa y frutilla azorrubina, para vainilla cúrcuma y annato
Excepciones	Se prohíbe el uso de yogurt en polvo y de sucedáneo de yogurt, en cualquiera de sus formas
Almacenamiento	Refrigerado y consumir frío antes de la fecha de vencimiento
Duración	30 días a partir de la fecha de elaboración, siempre refrigerado

#### Características organolépticas

Aspecto	Homogéneo
Color	Característico de la variedad y opaco
Olor	Característico de la variedad
Sabor	Dulce y característico de la variedad
Consistencia	Suave y cremoso

#### Composición química

Análisis	100g
Energía (Kcal)	101
Proteínas (g)	3,8
Grasa total (g)	2,6
Hidratos de carbono disponibles (g)	15,5
Humedad (g)	78,1

#### Análisis microbiológico

Parámetro	Plan de muestreo				Límite por gramo	
	Categoría	Clases	n	c	m	M
Enterobacterias	4	3	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Mohos	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>
Levaduras	5	3	5	2	10	10 <sup>2</sup>

#### Requisitos que debe presentar el producto:

- Análisis a realizar por laboratorio externo :

Nombre Análisis	Rangos resultados exigidos		Ingreso Sistema informático	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Enterobacterias	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Mohos	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10
Levaduras	0 ufc/g	10 ufc/g	0	10

- Resolución Sanitaria y/o permiso de Internación si corresponde
- Análisis proximal
- Muestra (envase original), manteniendo cadena de frío.



**SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD ISO-9001:2008**

**FICHAS TECNICAS DE MATERIAS PRIMAS  
SOSER S.A.**

Revisión: 00

Fecha: 31/08/2010

Página: 13 de 13