

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>		SGC-FT-09
			Versión 05
			Abril 2024
			Pág. 1 de 4
			Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
<b>JARABE SABOR TRES LECHEES</b>			
<b>Denominación</b>	Jarabe Sabor Tres Leches		
<b>Marca</b>	Master Top		
<b>Registro Sanitario</b>	RSA-006452-2018		
<b>Descripción de producto</b>	Deliciosa mezcla de Jarabe Sabor Tres Leches lista para usar, de consistencia fluida, textura cremosa, de rápida absorción, agradable sabor tradicional y color caramelo. Producto UHT, homogeneizado y estandarizado.		
<b>Presentación</b>	Caja X 12 unidades de litro.		
<b>Forma de uso</b>	<p>Agítese bien la mezcla de Jarabe sabor Tres Leches Master Top antes de usar.</p> <p>Aplíquela sobre la torta es de rápida absorción y retención en pasteles.</p> <p>Simplifica tus procesos y ahorra tiempo por su practicidad y versatilidad.</p> <p>Puedes usarlo para la elaboración de postres y combinarlo con diferentes licores.</p>		
<b>Vida Útil</b>	12 meses a partir de la fecha de producción, bajo las condiciones de almacenamiento indicados.		
<b>Ingredientes</b>	Agua, Azúcar, Leche Descremada en Polvo, Aceite Vegetal Hidrogenado, Estabilizantes (Carboximetil Celulosa, Celulosa Microcristalina, Carragenina), Reguladores de Acidez (Fosfato Disódico, Citrato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio), Sabor Idéntico al Natural, Emulsificante (Polisorbato 60), Color Caramelo.		
<b>Características Microbiológicas</b>	<b>REQUISITOS</b>		
	<b>Esterilidad comercial</b>	Satisfactoria.	
	<b>Normatividad que aplica</b>	NTC 4433 Esterilidad Comercial	
Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días no presenta crecimiento microbiano a 35 y 55°C			

**Fabricado por Andina de Especialidades S.A.S**  
**Km 1 vía Siberia-Funza, Intexzona Zona Franca Permanente,**  
**Bodega 22, Cota, Cundinamarca - Colombia**  
**Teléfono de Servicio al cliente +57 (601) 821-9126**



**FICHA TECNICA  
PRODUCTO TERMINADO**

SGC-FT-09

Versión 04

Versión 05

Abril 2024

Responsable:  
Investigación & Desarrollo y  
Calidad

**JARABE SABOR TRES LECHESES**

<b>Características Físicoquímicas</b>	<b>Viscosidad %</b>	20cp – 45cp				
	<b>pH</b>	6,40 – 6,80				
	<b>Brix</b>	20,0 – 45,0				
	<b>Materia grasa (%m/m)</b>	4,0 – 6,0				
	<b>En el marco del</b>	Codex Alimentarius				
<b>Características Organolépticas</b>	<b>Olor</b>	Característico a tres Leches.				
	<b>Color</b>	Acaramelado.				
	<b>Sabor</b>	Característico a tres Leches.				
	<b>Consistencia</b>	Textura suave y ligeramente cremosa.				
<b>Información Nutricional</b>	<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS</b>					
	Tamaño de porción/ Serving size/ 2cucharadas/ 2 Tbsp (30 ml)					
	Porciones por envase/ Servings per container: Aprox. 33					
	<b>Calorías (kcal)</b>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>Por Per 100ml</td> <td>Por porción Per serving</td> </tr> <tr> <td><b>150</b></td> <td><b>45</b></td> </tr> </table>	Por Per 100ml	Por porción Per serving	<b>150</b>	<b>45</b>
	Por Per 100ml	Por porción Per serving				
	<b>150</b>	<b>45</b>				
	Grasa total/ Total fat	6 g 1,9 g				
	<b>Grasa saturada/ Saturated fat</b>	<b>3 g 0,9 g</b>				
	<b>Grasa trans/ Trans fat</b>	<b>3 mg 0,9 mg</b>				
	Carbohidratos totales/ Total carbohydrates	20 g 6 g				
	Fibra dietaria/ Dietary fiber	0,0 g 0 g				
	Azúcares totales/ Total sugars	19,0 g 6 g				
	<b>Azúcares añadidos/ Added sugars</b>	<b>19,0 g 6 g</b>				
	Proteína/ Protein	3,3 g 1 g				
	<b>Sodio/ Sodium</b>	<b>131 mg 39,0 mg</b>				
Vitamina A/ Vitamin A	0 µg ER 0 µg ER					
Vitamina D/ Vitamin D	0 mg 0,9 mg					
Hierro/ Iron	0 mg 0 mg					
Calcio/ Calcium	113 mg 34 mg					
Zinc	0 mg 0 mg					
<b>Alérgenos</b>	<p>Contiene Leche. Producido en una instalación que también utiliza Frutos Secos y Soya.</p>					

**Fabricado por Andina de Especialidades S.A.S**  
**Km 1 vía Siberia-Funza, Intexzona Zona Franca Permanente,**  
**Bodega 22, Cota, Cundinamarca - Colombia**  
**Teléfono de Servicio al cliente +57 (601) 821-9126**

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	SGC-FT-09
		Versión 05
		Abril 2024
		Pág. 3 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
<b>JARABE SABOR TRES LECHES</b>		
<b>Consumidores</b>	Niños mayores de 4 años y adultos.	
<b>Tratamiento térmico del producto</b>	Proceso térmico en flujo continuo, entre 135°C a 141°C y tiempos entre 4 y 5 segundos, de tal forma que se destruyan las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento y envasado aséptico a temperatura entre 18°C a 20°C en recipientes estériles con barrera a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial.	
<b>Material de empaque</b>	<b>Empaque Primario:</b> Tetra Brik Aseptic Tetra Pak: Envase para alimentos de cartón conformado por una estructura multicapas, dos capas de polietileno de baja densidad, y una capa de aluminio y una capa de fibra de cartón.  <b>Empaque Secundario:</b> Cajas en cartón corrugado.	
<b>Instrucciones de etiquetado</b>	LOTE: Numero de 3 dígitos Calendario juliano/Código operario/ Numero de unidad. VENCE: Dia, Mes (las tres primeras letras correspondientes al mes) y el año de vencimiento, Hora militar Ej: LOTE: 248 / AR / 1000 VENCE: 05/ENE/2024/ 23:00	
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar a temperatura ambiente, no mayor a 25°C, en un lugar limpio, fresco y seco, libre de sustancias con olor penetrante.  Después de abierto el envase consérvelo en el refrigerador y consúmalo en el menor tiempo posible.	

	<b>FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO</b>	SGC-FT-09
		Versión 05
		Abril 2024
		Pág. 4 de 4
		Responsable: Investigación & Desarrollo y Calidad
<b>JARABE SABOR TRES LECHEES</b>		
<b>Condiciones transporte</b>	<p>Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta los siguientes requerimientos de la resolución 2674 de 2013:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El vehículo debe ser para transporte exclusivo de alimentos, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos.</li> <li>• Tener una correcta manipulación del producto y evitar golpes, rasguños del empaque para garantiza la inocuidad del producto.</li> <li>• El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, debe estar aislado de toda posibilidad de contaminación.</li> </ul>	
<b>Normatividad</b>	<p><b>1. Colombiana:</b> Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 254 de 2023: Requisitos de etiquetado nutricional y frontal.</li> <li>• Resolución 005109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado.</li> <li>• NTC 4433 de 2006: Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</li> <li>• Resolución 683 de 2012: Requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.</li> </ul> <p><b>2. Internacional:</b> Cumple con los requisitos establecidos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codex Alimentarius.</li> </ul>	

Elaborado por: July Ramos Gerente de Calidad	Revisado por: Efraín Alvarado Gerente General	Aprobado por: Ivan Cittadino Gerente de Investigación & Desarrollo
Firma: 	Firma: 	Firma: 