

FORMATO TÉCNICO FT 12 FORMATO DE CERTIFICADO DE CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD					
PRODUCTO:					
PROVEEDOR:					
Presentación:			Fecha de toma de Muestra:		
No LOTE			Fecha del Informe:		
Fecha de producción:			Fecha de vencimiento:		
Normatividad: Decreto 616 de 2006, NTC: 3856					
ANÁLISIS LECHE ENTERA NATURAL FORTIFICADA, UAT/UHT					
ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	METODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Volumen	ml	200,0			
Grasa	% m/v	3,0			
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,0295	1,0330		
Acidez	% m/m expresado como Acido Láctico	0,13	0,17		
pH a 20º C		6,0	7,0		
º BRIX					
Extracto seco desengrasado	% m/m	8,2			
Prueba de Peroxidasa		Negativo			
Prueba de Fosfatasa		Negativo			
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO					
Esterilidad Comercial	Incubación a 55°C y 35°C durante 10 días				
ANÁLISIS SENSORIAL					
Color		Característico			
Olor		Característico			
Sabor		Característico			
Consistencia		Líquida			
ANÁLISIS POR PORCIÓN					
Calorías	Kcal	115			
Proteína	g	5,8			
Grasa	g	6,0			
Carbohidratos	g	9,0			
Calcio	mg	220,0			
Hierro	mg	3,0			
Zinc	mg	3,0			
Acido Fólico	mcg	30,0			
Observaciones: Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor					
Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación					
Calidad Microbiológica:					
* Aceptable					
** No Aceptable					
ELABORADO POR:			REVISADO POR:		
.....				

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE

Fecha de producción:

Fecha de toma de Muestra:

Fecha del Informe:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Decreto 616 de 2006 - Resolución 2310 de 1986 y NTC 1419 de 1996

ANÁLISIS LECHE ENTERA FORTIFICADA Y SABORIZADA, UAT/UHT

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS				
Volumen	ml	200,0		
Grasa	% m/v	3,0		
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,0295	1,0330	
Acidez	% m/m expresado como Acido Láctico	0,12	0,16	
pH a 20° C		6,0	7,0	
Sólidos Lácteos No grasos	% m/m	7,0		
Prueba de Peroxidasa		Negativo		
Prueba de Fosfatasa		Negativo		

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO				
Esterilidad Comercial	Incubación a 55°C y 35°C durante 10 días			

ANÁLISIS SENSORIAL				
Color		Característico		
Olor		Característico		
Sabor		Característico		
Consistencia		Líquida		

ANÁLISIS POR PORCIÓN				
Calorías	Kcal	159		
Proteína	g	5,2		
Grasa	g	6,0		
Carbohidratos	g	21,0		
Calcio	mg	220,0		
Hierro	mg	3,0		
Zinc	mg	3,0		
Acido Fólico	mcg	30,0		

Observaciones: Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE

Fecha de producción:

Fecha de toma de Muestra:

Fecha del Informe:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: NTC 5246

ANÁLISIS BEBIDA LÁCTEA CON AVENA UAT/UHT FORTIFICADA

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO
		MINIMO	MÁXIMO	
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS				
Volumen	ml	200,0		
Grasa	% m/v	2,5		
Densidad	g/ml 15°C/15°C	1,04	1,06	
Acidez	% m/m expresado como Acido Láctico	0,12	0,16	
pH a 20º C		6,5	6,8	
Prueba de Peroxidasa		Negativo		
Prueba de Fosfatasa		Negativo		

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Esterilidad Comercial	Incubación a 55°C y 35°C durante 10 días				

ANÁLISIS SENSORIAL

Color		Característico			
Olor		Característico			
Sabor		Característico			
Consistencia		Líquida			

ANÁLISIS POR PORCIÓN

Calorías	Kcal	179			
Proteína	g	5,4			
Grasa	g	5,0			
Carbohidratos	g	28,0			
Calcio	mg	184,0			
Hierro	mg	3,6			
Zinc	mg	3,6			
Acido Fólico	mcg	30,0			

Observaciones: Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Libre
 Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE:

Fecha de producción:

Fecha de toma de Muestra:

Fecha del Informe:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Norma Técnica 1241

ANÁLISIS GALLETA TIPO SÁNDWICH

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso por porción	g	30,0			
Humedad	% m/m				
Proteína	(N X 5.7;%) m/m				
Grasas	(%) m/m				
Fibra Cruda	% (m/m)				
Fibra Dietaria	% (m/m)				
Cenizas	% (m/m)				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	10.000	30.000		
Coliformes totales	NMP/g	7	11		
Coliformes fecales	NMP/g	< 3			
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	100	200		
Identificación de Salmonella spp		Negativa/ 25g			

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia	Característica			
Forma	De acuerdo al producto			
Color	De acuerdo al sabor			
Aroma	Característico			
Sabor	Característico			
Textura	Crocante			

ANÁLISIS POR PORCIÓN

Calorías	Kcal	140		
Proteína	g	1,6		
Grasas	g	5,0		
Carbohidratos	g	22,5		
Hierro	mg	3,0		
Acido Fólico	mcg	30,0		

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

Fecha de toma de Muestra:

No LOTE:

Fecha del Informe:

Fecha de producción:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Norma Técnica 1241

ANÁLISIS GALLETA TIPO CRACKER

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso por porción	g	30,0			
Humedad	% m/m				
Proteína	(N X 5.7;%) m/m				
Grasas	(%) m/m				
Fibra Cruda	% (m/m)				
Fibra Dietaria	% (m/m)				
Cenizas	% (m/m)				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	10.000	30.000		
Coliformes totales	NMP/g	7	11		
Coliformes fecales	NMP/g	< 3			
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	100	200		
Identificación de Salmonella spp		Negativa/ 25g			

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia	Característica			
Forma	De acuerdo al producto			
Color	Beige			
Olor	Característico			
Sabor	Característico			
Textura	Crocante			

ANÁLISIS POR PORCIÓN

Calorías	Kcal	116			
Proteína	g	1,4			
Grasas	g	4,3			
Carbohidratos	g	18,0			
Hierro	mg	3,0			
Acido Fólico	mcg	30,0			

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO:

PROVEEDOR:

Presentación:

No LOTE:

Fecha de producción:

Fecha de toma de Muestra:

Fecha del Informe:

Fecha de vencimiento:

Normatividad: Norma Técnica 1241

ANÁLISIS GALLETA TIPO WAFER

ANÁLISIS	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN		RESULTADO	MÉTODO
		MINIMO	MÁXIMO		
ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS					
Peso	g	30,0			
Humedad	% m/m				
Proteínas	(N X 5.7;%) m/m				
Grasas	(%) m/m				
Fibra Cruda	% (m/m)				
Fibra Dietaria	% (m/m)				
Cenizas	% (m/m)				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de Aerobios Mesófilos	(UFC/g)	10.000	30.000		
Coliformes totales	NMP/g	7	11		
Coliformes fecales	NMP/g	< 3			
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	UFC/g	< 100			
Recuento de Mohos y Levaduras	UFC/g	100	200		
Identificación de Salmonella spp		Negativa/ 25g			

ANÁLISIS SENSORIAL

Apariencia	Característica				
Forma	De acuerdo al producto				
Color	Anaranjado				
Olor	Característico				
Sabor	Característico				
Textura	Crocante				

ANÁLISIS POR PORCIÓN

Calorías	Kcal	125			
Proteína	g	1,4			
Grasas	g	4,2			
Carbohidratos	g	20,0			
Hierro	mg	3,0			
Acido Fólico	mcg	30,0			

Nota: Este certificado debe presentarse por cada lote producido según lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.

Calidad Microbiológica:

* Aceptable

** No Aceptable

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

.....

.....