

 CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO		PROGRAMA DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM
			F.T. BPM
Preparado por: LIBARDO CRUZ SANCHEZ	Aprobado por: HARRISON MORENO PEÑA	Fecha: Abril de 2010	Versión: 2010

NOMBRE DEL PRODUCTO	Yogurt Entero	
DESCRIPCION DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la fermentación controlada, ácido láctico de la leche de vaca, por medio de 2 microorganismos, los cuales son: <i>Lactobacillus Bulgaricus y Streptococos Thermophilus</i>	
LUGAR DE ELABORACION	Producto elaborado en la planta de lácteos ubicada en el Centro Agropecuario La Granja SENA - Espina, Kilometro 5 vía Espinal - Ibagué. Temperatura promedio 30°C y a.s.n.m 450 metros. Teléfono de contacto: 2709600 Ext. 84669	
COMPOSION NUTRICIONAL	Carbohidratos	15,73%
	Proteína	5,13%
	Lípidos-Grasa	2,80%
	Agua	76,18%
	Minerales	0,16%
	Calorias Aportadas por 100g	109
PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES	Envase plástico por 250 ml	
	Envase plástico por 500 ml	
	Envase plástico por 1000 ml	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Producto ligeramente ácido con pH entre 4,4 -4,5, con textura media y olor característico		
REQUISITOS MÍNIMOS Y NORMATIVIDAD	Resolución 2310 de 24 de febrero de 1986	
	Norma Técnica Colombiana 805 "Leches Fermentadas"	