 LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT 2-06-2
	PREPARACIÓN DE COLORANTES	Revisión:03
		Página 1 de 3

1. Objetivo:

Establecer los pasos a seguir para la preparación de los colorantes según el sabor.

2. Alcance

Es aplicable al laboratorio de Control de la Calidad de la UEB Yogur.

3. Referencias:

3.1 NC 277: 2016 Aditivos alimentarios- Regulaciones Sanitarias.

3.2 PG 2-02-1 Elaboración y Control de los Documentos y Registros

3.3 PE 2-06-5 Control de la higiene del proceso.

4. Términos y definiciones

4.1 Aditivo alimentario: Cualquier sustancia que por si misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte directa o indirectamente un componente del alimento o bien afecte a sus características.

4.2 SIN: Sistema Internacional de Numeración para los aditivos alimentarios.

4.3 Colorante: aditivo que otorga color a un producto, en este caso al yogur.

5. Responsabilidades:

5.1 Dependiente de almacén:

a) Pesar todos los colorantes según sabor en compañía del técnico en análisis químico-físico.

5.2 Técnico en análisis químico-físico:

a) Preparar e identificar los colorantes según sabor luego de pesados por el dependiente de almacén.


5.3 Preparador:

a) Chequear que el colorante recibido corresponde al lote que se va a preparar y que el mismo se encuentra homogéneo e identificado.

6. Desarrollo

Los colorantes son considerados aditivos alimentarios cuya función en la formulación es otorgar color a un producto, en este caso al yogur. Como parte del proceso de elaboración del yogur, es necesario disolver los colorantes correspondientes a cada preparación según sabor, antes de ser incorporados.

Aprobado por:	Nombre y Apellidos	Cargo	Firma	Fecha
	Anabel Meléndez Esquivel	Directora UEB Yogur		

 LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT 2-06-2
	PREPARACIÓN DE COLORANTES	Revisión:03
		Página 2 de 3

Modo de preparación de los colorantes

- Se pesan en el laboratorio en balanza analítica según IT 2-05-23 Balanza analítica, en un recipiente limpio, las cantidades de colorante establecidas para cada sabor según el volumen a preparar. (Ver **tabla 1**. Cantidades de colorantes para 400 L o **tabla 2**. Cantidades de colorantes para 300 L). El contenido de estas tablas se debe imprimir y colocar en lugar visible cerca de la Balanza, correspondiendo siempre con lo que se describe e la tecnología.
- Una vez pesado el colorante, el técnico del laboratorio lo disuelve en 100 mL de agua destilada (ver su calidad en registro R₂ 2-06-5 Control de agua destilada). Esta cantidad de agua destilada varía en el caso de los sabores de Melón y Naranja donde se emplean 125 mL.
- Se agita en un agitador magnético hasta su total homogenización y se identifica correctamente con el sabor al cual corresponde.
- Se le entrega al preparador para que lo utilice según el sabor correspondiente.

Tabla 1. Cantidades de colorantes para tanques de 400 L.

SABOR	Rojo 4 SIN-124 u/m(g)	Amarillo 6 SIN-110 u/m(g)	Amarillo 5 SIN-102 u/m(g)	Verde Kiwi SIN-102 SIN-110 SIN-131 u/m(g)
Guayaba	9.2	1.9	-	-
Piña	-	2.3	7.9	-
Naranja	-	36	-	-
Melocotón	-	18	-	-
Kiwi	-	-	-	6.8
Plátano	-	-	8.2	-
Fresa	16	-	-	-
Mantecado	-	2.8	8.4	-
Manzana	-	-	-	4.4
Pera	-	-	5.9	-
Maracuyá	-	-	35	2
Melón	37	-	-	-
Mamey	18	23	-	-


 LABIOFAM Grupo Empresarial Empresa de Productos Inyectables	INSTRUCCIÓN DE TRABAJO	IT 2-06-2
	PREPARACIÓN DE COLORANTES	Revisión:03
		Página 3 de 3

Tabla 2. Cantidades de colorantes para tanques de 300 L.

SABOR	Rojo 4 SIN-124 u/m(g)	Amarillo 6 SIN-110 u/m(g)	Amarillo 5 SIN-102 u/m(g)	Verde Kiwi SIN-102 SIN-110 SIN-131 u/m(g)
Guayaba	6.9	1.4	-	-
Piña	-	1.7	5.9	-
Naranja	-	27	-	-
Melocotón	-	14	-	-
Kiwi	-	-	-	5.1
Plátano	-	-	6.1	-
Fresa	12	-	-	-
Mantecado	-	2.1	6.3	-
Manzana	-	-	-	3.3
Pera	-	-	4.4	-
Maracuyá	-	-	25	1.2
Melón	28	-	-	-
Mamey	13	17	-	-

Cuando se produce en los tanques de 700 L entonces se suma lo reportado en las tablas para 400 y 300 L.

7. Registros

7.1 Se plasmarán los datos en el Registro Maestro de producción de cada lote.