



## YOGUR LIGHT DESLACTOSADO SABOR DURAZNO

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

**Marca: Colonial**  
Yogur descremado, 52%  
reducido en calorías y 100%  
reducido en grasas, con pulpa  
de durazno.

Endulzado con Splenda.  
Proceso: producto obtenido  
de la fermentación láctea  
de la leche previamente  
pasteurizada, a través  
de la acción de cultivos  
protosimbóticos de  
*Lactobacillus delbrueckii*  
subsp. *bulgaricus* y  
*Streptococcus salivarius*  
subsp. *Termophilus*

### CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

Este producto debe ser  
conservado y transportado en  
condiciones de refrigeración,  
temperatura entre 4 y 7 °C.

**VIDA ÚTIL**  
60 días desde la  
fecha de envasado

### PRESENTACIÓN

Contenido: 500 g.

Envase primario: pote de  
polipropileno impreso, sellado con  
folio de aluminio y tapa plástica.

Envase secundario: cajón plástico  
retornable

### IDENTIFICACIÓN

En cada envase se identifica:  
Lote: dd/mm/aa (hora de  
elaboración)  
Venc: dd/ mm/ aa

### ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

Textura: suave sin grumos  
Consistencia: espesa,  
con buen corte  
Color: blanco,  
levemente anaranjado  
Sabor y olor: suave, levemente  
ácido, con sabor a durazno



### INGREDIENTES

Leche descremada, almidón  
modificado, maltodextrina,  
fermento láctico,  
estabilizantes: gelatina,  
agar y pectina,  
fosfato tricálcico (INS 341iii),  
edulcorante: sucralosa,  
fruta: durazno, jarabe  
de maíz de alta fructosa,  
espesantes: goma xantica,  
goma guar, acidulante: ácido  
cítrico, almidón modificado,  
saborizante/aromatizante  
de durazno, conservador:  
sorbato de potasio.

### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Acidez (g de ácido láctico/100g)	0.6-2.0	Valoración	FIL 150:1991
Materia grasa láctea (g/100g)	máx. 0.5	FIL 116A:1987	FIL 116A:1987
Proteínas lácteas (g/100g)	min 2.9	Laboratorio externo	Kjeldhal

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Límite	Método de ensayo	Referencia
Recuento de bacterias lácticas totales ufc/ g	Mín. 107	petrifilm	FIL 117 A:1988
Coliformes ufc/g (30°C)	< 10	Placa	FIL 73A: 1985
Coliformes ufc/g (45°C)	< 10	Placa	APHA 1992c .24(1)
Hongos y Levaduras ufc/g	< 10	Petrifilm	FIL 94B: 1990

El producto cumple con las normativas del Reglamento Bromatológico Nacional.

Elaborado por Granja Pocha S.A. UY-138  
IC THA 004/313, Nº Reg. Prod. 004/313-121 -  
IM. Reg. S.R.A. Nº 22654/126 - IC R.B. Z/19-20/1486-63  
MSP Nº elaborador 986, MSP Reg. Nº 77209

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 200 ml (1 vaso)

	Cantidad por porción	% VD (* )
Valor energético	115 kcal = 483 kJ	6
Carbohidratos	22 g.	7
Lactosa	0.3 g.	---
Galactosa	4.2 g.	---
Proteínas	6.7 g.	9
Grasas totales	0 g.	0
Grasas saturadas	0 g.	0
Grasas trans.	0 g.	---
Fibra alimentaria	0 g.	0
Sodio	94 mg.	4

\* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000  
kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser  
mayores o menores dependiendo de sus  
necesidad es energéticas.

Ruta 54 km. 5 - Juan Lacaze - Colonia - Uruguay  
Convenio 826, Montevideo - Uruguay - Tel. (598) 2208 8482  
E-mail: comercial@granjapocha.com  
Web: www.colonial.com.uy