

LECHE UHT

La Cooperativa COLANTA ha dispuesto en el mercado la Leche UHT o larga vida, cuyo tiempo de conservación es de seis meses, sin necesidad de refrigerarla.

En su proceso la mano del hombre no entra en contacto con el producto.



1. Empieza con el ordeño higiénico en la finca, luego la leche es almacenada en el tanque de frío y se traslada a la planta en el carrotanque refrigerado, donde se conserva a una temperatura de 4°C.



3. Posteriormente se pasteriza, homogeniza y estandariza y se deposita en el silo de leche pasterizada. De allí va al ultrapasterizador, en el cual se somete a 140 grados, entre 2 y 4 segundos, así queda libre de microorganismos capaces de reproducirse y puede tener la duración de 120 días que la caracteriza.



5. Finalmente va a la encartonadora, la cual agrupa 12 unidades y las envuelve en cajas de cartón para ser almacenadas en la bodega. Para realizar su liberación se toman algunas muestras y se someten a diferentes temperaturas, durante 7 días, con el fin de evaluar su esterilidad, si la leche reúne las características de calidad se distribuye en los puntos de venta y finalmente es degustada por los consumidores.

2. Al llegar a la planta se toman muestras del producto para ser analizadas en el laboratorio, verificar sus características físico químicas y

organolépticas y comprobar que no tenga sustancias extrañas. Luego es depositada en el silo.

4. A continuación va a las envasadoras, donde se empaqueta en cajas tetra brik, envase tetra fino o polietileno, dentro de un ambiente hermético y completamente esterilizado, en cantidades de un litro, 900 y 200cc, después viaja sobre el transportador para ser fechada con el día del vencimiento y sometida a una segunda prueba de calidad. Ésta se hace

tomando muestras del lote producido a las que se realizan rigurosos análisis, tanto al empaque como al producto.



Por la gente, su dedicación y la tecnología, Colanta Sabe Más