

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 3
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	AREQUIPE
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000052
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.																											
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Arequipe</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín, en %</td><td>7,0</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín, en %</td><td>17,0</td></tr><tr><td>Extracto seco, Fracción de masa, mín, en %</td><td>70</td></tr><tr><td>Cenizas, Fracción de masa, máx, en %</td><td>2,0</td></tr><tr><td>Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %</td><td>23-32</td></tr><tr><td>Almidones (Véase numeral 7.8.1)</td><td>Negativo</td></tr></tbody></table>				Requisito	Arequipe	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín, en %	7,0	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín, en %	17,0	Extracto seco, Fracción de masa, mín, en %	70	Cenizas, Fracción de masa, máx, en %	2,0	Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32	Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo										
	Requisito	Arequipe																											
	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín, en %	7,0																											
	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín, en %	17,0																											
	Extracto seco, Fracción de masa, mín, en %	70																											
	Cenizas, Fracción de masa, máx, en %	2,0																											
Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32																												
Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo																												
	Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757																												
Requisitos Microbiológicos	<table><thead><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de coliformes, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>5</td><td><10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>200</td><td>2</td></tr></tbody></table>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	—	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	—	0																									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																									
	Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.																												
Contenido	SAP 200001228 El producto debe tener un peso mínimo de 220 gramos. SAP 200000052 El producto debe tener un peso mínimo de 5000 gramos.																												
Requisitos Normativos	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.																												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001228 Caja x 75 unidades de 220 gramos. SAP 200000052 Caja máximo de 4 unidades.																											
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe																											

2018

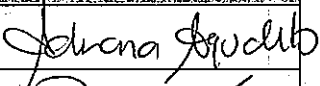
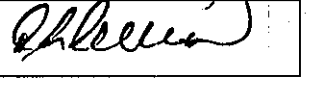
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 3	
		Fecha:	12			07	2018

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200001228 Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de poliestireno. SAP 200000052 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega, el producto no debe tener más de un mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación sanitaria vigente.
---	---

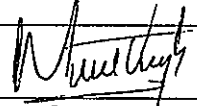
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basado en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC -Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10 - 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sep 10 - 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10.10.2020	

Q42

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
		 Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por la Defensa, la Unión y el Progreso		

	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	5 sep - 10 - 2020	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10 - sep - 20	