



| | | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|---------------|
| PROCESO | | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 01 | | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 26 | 03 |
|  | | | | |

| PRODUCTO / NOMBRE | QUESITO |
|-------------------|---------|
|-------------------|---------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200002399 |
| | Clasificación | Lácteos |
| | Descripción del Producto | Es el producto obtenido por coagulación de leche, de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano, además deberá ser sometido a molido y moldeado, para lograr la característica típica del producto. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--|--------|---|--|-----------|--------|--------|---------------------------------------|--------------------------|----|---------------|----|----|----------------------|---|-----|-----|---|--|---|---|---|---|-------------------------------------|---|-------|-------|---|----------------|---|---|---|---|
| | Requisitos Fisicoquimicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>45</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>--</td><td>65</td></tr></tbody></table> | | | | Parámetro | Mínimo | Máximo | Materia grasa en extracto seco de m/m | 45 | -- | Humedad % m/m | -- | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Materia grasa en extracto seco de m/m | 45 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % m/m | -- | 65 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Referencia Normativa Resolución 1804/89 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table><thead><tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>3</td><td><100</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y Levaduras/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td><td>3</td><td>1.000</td><td>3.000</td><td>1</td></tr><tr><td>Salmonella/25g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table> | | | | | n | m | M | c | NMP Coliformes fecales/g | 3 | <100 | - | 0 | Hongos y Levaduras/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | n | m | M | c | Estafilococos coagulasa positivos/g | 3 | 1.000 | 3.000 | 1 | Salmonella/25g | 3 | 0 | - | 0 |
| | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP Coliformes fecales/g | 3 | <100 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y Levaduras/g | 3 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococos coagulasa positivos/g | 3 | 1.000 | 3.000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella/25g | 3 | 0 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Referencia Normativa Resolución 1804/89 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Queso fresco, graso y semiblando pasteurizado, de textura blanda, húmeda y grasa</p> <p>Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara. Color: blanco crema.</p> <p>Olor y sabor: característico de la variedad, variando en intensidad de suave a fuerte.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p> <p>Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002399 * 220 – 250 gr. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Res. Min. Protección Social 5109/2005. El rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. |

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C). |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|---|

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|---------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | SEPTIEMBRE DE 2021 |
|-----------------------------|---------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye código SAP, se unifican criterios técnicos de empaque y embalaje, así mismo, en los ítem contenido y presentación, se actualizan condiciones de transporte y certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad vigente. <i>Cambios realizados por JPMR Sept/2021.</i> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 23 SEP 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 24 SEP 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 SEP 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 SEP 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 SEP 2021 |  |