




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	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera con 3% minimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		Parámetro	Min	Máx	
		Grasa %m/v	3.0		
		Extracto Seco Total %m/m	11.20		
		Extracto Seco desengrasado %m/m	8.20		
Peroxidasa		Negativo			
Fosfatasa		Negativo			
Densidad 15 / 15°C g/ml		1.0295	1.033		
Acidez expresado como ácido láctico %m/v		0.13	0.17		
Índice Crioscopico °C		-0.540	-0.510		
Índice Crioscopico °H	-0.560	-0.530			
Características físicoquímicas – Leche Entera Liquida UHT, Decreto 616 de 2006					
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
	REQUISITO	n	m	M	C
	Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	10.000	1
	Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Esporas anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
	Recuento Esporas aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxigeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm				
Contenido	SAP 200000403 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 el producto debe tener un peso neto minimo de 200 ml SAP 200000903 el producto debe tener un peso neto minimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 el producto debe tener un peso neto minimo de 900 ml SAP 200000402 / SAP 200001740 el producto debe tener un peso entre 1000				



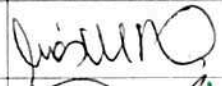

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 00	Página 2 de 3
			Fecha: 12 07 2018	

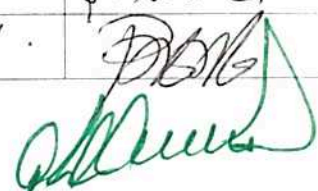
		a 1100 ml
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013.



EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200001740 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C
	Empaque	El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.


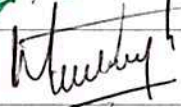
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75. se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo. se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos para el concepto de la planta de proceso.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	



PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
		 <p>de la Defensa</p>		

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 - 03 - 21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 - 03 - 21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 - 03 - 21	