



PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>		
		Versión No. <b>01</b>		Página 1 de 3
		Fecha:	<b>26</b>	<b>03</b>
				

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 /200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Materia Grasa % m/m</td><td>Min 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70 – 1.50</td></tr><tr><td>Prueba de Fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr></table> <p>Requisitos fisicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 –</p>				Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	Componentes	Valor																						
	Materia Grasa % m/m	Min 2.5																						
	Sólidos Lácteos no grasos % m/m, mínimo	7.0																						
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 – 1.50																							
Prueba de Fosfatasa	Negativa																							
Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>NMP Coliformes Fecales /g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Totales /g</td><td>3</td><td>&lt;3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y Levaduras /g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> <p>Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a examinar m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p>					n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																				
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																				
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																				
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																				
Requisitos Nutricionales	<table><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.9</td><td>± 0.4</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>82.6</td><td>± 2.4</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>2.8</td><td>± 0.6</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>11.2</td><td>± 3.3</td></tr><tr><td>Calorías (kcal)</td><td>81</td><td>--</td></tr></table> <p>Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF – Yogurt Entero con dulce</p>				Proteína (%)	2.9	± 0.4	Humedad (%)	82.6	± 2.4	Grasas (%)	2.8	± 0.6	Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3	Calorías (kcal)	81	--					
Proteína (%)	2.9	± 0.4																						
Humedad (%)	82.6	± 2.4																						
Grasas (%)	2.8	± 0.6																						
Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3																						
Calorías (kcal)	81	--																						
Otras características del producto	<p>El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606</p>																							

4

*Adrian*

		de 2005; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	--	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa *170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado 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 en el sellado.  El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)</li> <li>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)</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	---------------------------



**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
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 los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validación por parte de SGOL. Cambio realizado por JPMR Sept/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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 (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

