



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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001633
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente																										
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes requisitos Fisicoquímicos:</p> <table><thead><tr><th rowspan="2">Característica</th><th colspan="2">Entera</th></tr><tr><th>Min.</th><th>Máx.</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH</td><td>6,5</td><td>6,85</td></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>3,0</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteína % m/m</td><td>-</td><td>-</td></tr><tr><td>Leche saborizada</td><td>2,4</td><td>-</td></tr><tr><td>Leche achocolatada</td><td>2,3</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada</p> <p>Tabla 5. Límites máximos de contaminantes</p> <table><thead><tr><th>Contaminante</th><th>Límite máximo, mg/kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Arsénico como As</td><td>0,5</td></tr><tr><td>Plomo como Pb</td><td>0,02</td></tr></tbody></table>	Característica	Entera		Min.	Máx.	pH	6,5	6,85	Materia grasa, % m/m	3,0	-	Proteína % m/m	-	-	Leche saborizada	2,4	-	Leche achocolatada	2,3	-	Contaminante	Límite máximo, mg/kg	Arsénico como As	0,5	Plomo como Pb	0,02
	Característica	Entera																										
		Min.	Máx.																									
	pH	6,5	6,85																									
Materia grasa, % m/m	3,0	-																										
Proteína % m/m	-	-																										
Leche saborizada	2,4	-																										
Leche achocolatada	2,3	-																										
Contaminante	Límite máximo, mg/kg																											
Arsénico como As	0,5																											
Plomo como Pb	0,02																											
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <p>Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</p> <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 microorganismos mesófilos: UFC/0,1 ml</td><td>5</td><td>< 1</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos: UFC/0,1 ml	5	< 1	-	0																	
Requisito	n	m	M	c																								
Recuento de microorganismos mesófilos: UFC/0,1 ml	5	< 1	-	0																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																											
Otras características del producto	No Aplica																											

BN

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011, Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización y Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un contenido neto de 200 ml.										
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:</p> <p>Tabla 4. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida</p> <table><tr><th rowspan="2">Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³ /m² /d/atm</th><th colspan="2">Transmisión de la luz % máx.</th></tr><tr><th>a 400 nm</th><th>a 500 nm</th></tr><tr><td>< 200</td><td>< 2</td><td>< 8</td></tr></table>			Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /d/atm	Transmisión de la luz % máx.		a 400 nm	a 500 nm	< 200	< 2	< 8
	Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm ³ /m ² /d/atm	Transmisión de la luz % máx.										
a 400 nm		a 500 nm										
< 200	< 2	< 8										
Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005 y la Res. Min. Protección Social 333 de 2011.											


VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario (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).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.</p> <p>Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011".</p> <p>Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

