




PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha: 12	07	2018
				

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000080 / 200001720/ 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Carácterística</th><th>Parámetro Mínimo</th></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td>1,4</td></tr></table> NTC 5426 – Requisitos físicoquímicos Bebida láctea con Avena			Carácterística	Parámetro Mínimo	Materia grasa, % m/m	1,5	Proteína láctea, % m/m	1,4												
	Carácterística	Parámetro Mínimo																				
	Materia grasa, % m/m	1,5																				
	Proteína láctea, % m/m	1,4																				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³</td><td>30.000</td><td>50.000</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³</td><td>20</td><td>93</td></tr><tr><td>NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³</td><td>200</td><td>500</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³</td><td><100</td><td></td></tr></table>			PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³	30.000	50.000	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³	20	93	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³	<3	-	Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³	200	500	Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³	<100	
	PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO																			
	Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³	30.000	50.000																			
	NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³	20	93																			
	NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³	<3	-																			
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³	200	500																				
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm³	<100																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																					
Contenido	Debe tener un contenido neto de 200 ml																					
Requisitos Normativos	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246.																					

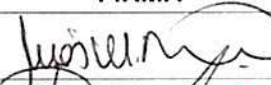


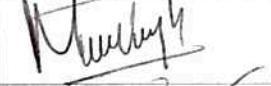
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 6 o 12 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al

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

		momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto o el producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Minima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	