



PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 3
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURTH CON CEREAL
-------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001764
	Clasificación	LACTEOS
	Descripción del Producto	El producto resulta de la combinación de una copa de cereal, acompañado de un vaso de yogurt, listo para consumo. Yogurt (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). Cereal (productos de textura frágil y/o crujiente de figuras y formas variables obtenidos a partir del maíz y sus derivados, sometidos a los procesos de cocción extrusión, secado, laminado, etc.)

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Leche entera, azúcar, cultivo lácteo, 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 yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Cereal: Maíz descascarado o arroz, azúcar, jarabe de glucosa, extracto de malta, sal, entre otras materias primas aprobadas por la legislación sanitaria dependiendo del tipo de cereal.

Requisitos Físicoquímicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

Materia grasa %m/m	Mín. 2.5
Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70-1.50
Prueba de fosfatasa	Negativa

Requisitos fisicoquímicos - Yogurt entero Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

	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 microbiológicos - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.

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

9

Handwritten signature and initials



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	

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se deberán entregar mínimo 3 tipos de cereales diferentes en cada una de las entregas (Ej.: hojuelas de maíz azucaradas, arroz inflado achocolatado, aros con sabor a frutas), cantidades de forma proporcional, previa coordinación en el momento de efectuar los pedidos. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C, y se deberá conservar la cadena de frío.
	Contenido	El producto debe tener un contenido neto de 170 gr mínimo. • Vaso de Yogurt: Mínimo 150 ml • Copa de Cereal: Mínimo 20 g – 25g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/ 1986. Res. Min. Protección Social 5109 / 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011. El producto deberá contar con registro sanitario vigente. Decreto 616 de 2006

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 20 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
	Empaque	Producto debe estar empacado en envases plásticos y cierres con Foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. Las copas deben ajustar encima del vaso del yogurt. El producto deberá entregarse con la correspondiente cuchara de plástico
	Rotulado	El rotulado deberá cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109 / 2005.
	Vida Útil	El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> – Registro sanitario vigente – Certificado favorable vigente en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a planta de proceso. – Certificado favorable vigente – en: Diagnostico técnico- sanitario vigente de INVIMA a vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2019
--	--------------------------

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	<p>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 se especifica de donde se extraen datos requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita: <input type="checkbox"/> Registro sanitario vigente <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 Dic 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 Dic 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	

