

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por nuestra Honorabilidad, Entendimiento y Eficiencia</p>
		Versión No. 00		Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
--------------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000400 / 200001433
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Se permiten los siguientes ingredientes: Leche, leche en polvo, crema de leche, azúcares, fruta o concentrado de fruta, y cloruro de sodio aprobados por la legislación nacional vigente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea % m/m</td> <td>8,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td>20,0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td></td> <td>30,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos <u>leche condensada azucarada Entera</u> – Resolución 2310 de 1986</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea % m/m</td> <td>4,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m</td> <td>20,0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td></td> <td>30,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos <u>leche condensada semidescremada</u> – Resolución 2310 de 1986</p>	REQUISITO	Valores		Mínimo	Máximo	Materia grasa láctea % m/m	8,0		Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—	Humedad % m/m		30,0	REQUISITO	Valores		Mínimo	Máximo	Materia grasa láctea % m/m	4,0		Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—	Humedad % m/m		30,0
	REQUISITO	Valores																												
		Mínimo	Máximo																											
Materia grasa láctea % m/m	8,0																													
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—																												
Humedad % m/m		30,0																												
REQUISITO	Valores																													
	Mínimo	Máximo																												
Materia grasa láctea % m/m	4,0																													
Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—																												
Humedad % m/m		30,0																												
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>≤200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)</td> <td>≤100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos <u>leche condensada azucarada</u> – Resolución 2310 de 1986</p>	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤10000	Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3	Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	≤200	Recuento de <i>Staphylococcus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100																			
REQUISITO	m																													
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤10000																													
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3																													
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	≤200																													
Recuento de <i>Staphylococcus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100																													
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	Los aditivos: edulcorantes, estabilizantes, saborizantes, conservantes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la Normatividad nacional vigente.																													



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			 <p><small>Grupo Social y Empresarial de la Colmena</small></p>
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	

		El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Su color debe ser blanco o crema claro. El olor y el sabor deben ser característicos del producto. La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.
	Contenido	SAP 200000400 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 879. Resolución del Min Protección Social 02310/1986. Decreto 616/2006 en cuanto al producto ya que su base es la Leche. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000400 / 200001433 Paca x 24 unidades o 28 latas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000400 / 200001433 El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. El envase debe ser full open o sistema abre fácil. Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Para el producto en galón se requiere con una vida útil mínima de 3 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Permiso o Notificación Sanitaria. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos.
--	---

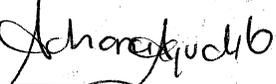
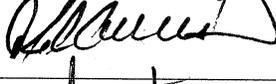
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2020
--	---------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

ad

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
	TITULO	Código: PA-FO-75		
	<p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha: 12 07 2018		

2	N/A
3	De la ficha con código SIC 8661: Versión anterior
4	De la ficha con código SIC 8661: Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LÁCTEOS.LECHE CONDENSADA AZUCARADA. (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos.
6	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
7	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parámetros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad.</p> <p>La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo, se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquímicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986.</p> <p>Se adicionan otras características del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.</p> <p>Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10. Sep. 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10 - 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10 - Sep - 20	