PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**		Página 1 de 5	
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE AZUCARADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000042
	Clasificación	ENEGETICOS RC
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación de una mezcla de leche y azúcar o por mezcla de leche en polvo y azúcar, mediante proceso tecnológico apropiado para este fin. La bebida debe disolverse fácilmente en 250 ml. agua fría y la disolución debe permanecer intacta en olor y sabor al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera en polvo, azúcar y calcio. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: Resolución 02310 de 1986. Capitulo XI.

REQUISITO	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento de total de microorganismos aerobios mesofílicos / g	3	10000	30000	1
NMP Coliformes Totales / g	3	3	11	1
NMP Coliformes Fecales /g	3	<3	--	0
Hongos y Levaduras / g	3	200	1000	1
Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa positivos / g	3	100	200	1
Recuento de *Bacillus Cereus* /g	3	100	500	1
Recuento de Esporas de Clostridium Sulfito reductor /g	3	100	1000	1
Detección de Salmonella spp. / 25g	3	0	--	0

n = Número de muestras por examinar
m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad
c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

<table>
<tr><td rowspan="4"></td><td>Requisitos Nutricionales</td><td>El producto debe contener en 30 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:
<table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>4,9</td><td>6,0</td></tr><tr><td>Grasa (g)</td><td>5,8</td><td>6,8</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>14,8</td><td>15,8</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>131</td><td>--</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Otras características del producto</td><td>No se debe adicionar proteína aislada de soya. Debe Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en capítulo XII de la Resolución 02310 de 1986. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011.</td></tr>
<tr><td>Contenido</td><td>El producto debe tener un peso neto de 30 gramos.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Normativos</td><td>Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">EMPAQUE Y ROTULADO</td><td>Presentación del Producto</td><td>Caja corrugada por 500 unidades de producto.</td></tr>
<tr><td>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Empaque</td><td>El producto debe estar empacado sachet de estructura en poliéster metalizado con aplicación de gas inerte en COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo “c” con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. 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.</td></tr>
<tr><td></td><td>Rotulado</td><td>Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El producto debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: Leche en polvo Azucarada. Cuando en el envasado de la leche en polvo azucarada se utilice gas inerte se debe</td></tr>
</table>

		declarar en el rótulo
	Vida Útil	12 meses Mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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 DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 839 por el código SAP 500000042, por implementación del sistema de información SAP.
3	Se ajusta requisito de vida útil de producto indicando que debe cumplir como mínimo con 12 meses de vida útil.
4	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se adiciona descripción de producto de la Resolución 02310 de 1986, así: *"Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación de una mezcla de leche y azúcar o por mezcla de leche en polvo y azúcar, mediante proceso tecnológico apropiado para este fin."* Se adiciona los requisitos microbiológicos así:

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento de total de microorganismos mesofílicos / g	3	10000	30000	1
NMP Coliformes Totales / g	3	3	11	1
Hongos y Levaduras / g	3	200	--	0
Estafilococos Coagulasa positivos / g	3	100	200	1

n = Número de muestras por examinar

	m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad *M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad* *c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.* Se adicionan otras características del producto: "*Debe Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en capítulo XII de la Resolución 02310 de 1986. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011.*" Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*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.*" Se adicionan condiciones de empaque así: "*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.*" Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011 (Si Aplica). La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El producto debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: Leche en polvo Azucarada. Cuando en el envasado de la leche en polvo azucarada se utilice gas inerte se debe declarar en el rótulo*" Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "*Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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).*"
5	Actualización de Requisitos Microbiológicos: **REQUISITO** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de total de microorganismos aerobios mesofílicos / g — 3 — 10000 — 30000 — 1 NMP Coliformes Totales / g — 3 — 3 — 11 — 1 NMP Coliformes Fecales /g — 3 — <3 — -- — 0 Hongos y Levaduras / g — 3 — 200 — 1000 — 1 Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa positivos / g — 3 — 100 — 200 — 1 Recuento de Bacilus Cereus /g — 3 — 100 — 500 — 1 Recuento de Esporas de Clostridium Sulfitorreductor /g — 3 — 100 — 1000 — 1 Detección de Salmonella spp. / 25g — 3 — 0 — -- — 0 *n = Número de muestras por examinar*

	m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad *M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad* *c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.*
6	Se actualizan Requisitos Normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986."* Se adicionan condiciones de empaque así: "*El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto."*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	03 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	03 de septiembre de 2018	
Revisó	Directora de Producción (E)	Ing. Ind. Yamile Betancourt Vega	03 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	04 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	04 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	04 de septiembre de 2018	