

**PROGRAMA DE BPF
F.T CHOCOLATE CON QUESO**



Fecha: 03/08/2015
Versión: 4

Documento
Controlado

Código:
MFP10-FT01

Responsable:
Área de Calidad

Página 1 de 2

Nombre Comercial del alimento	CHOCOLATE CON QUESO CODIGO SAP 500000025																						
Registro Sanitario	RSAD16I85514																						
Calidad	El producto cumple con la siguiente Normatividad: Res. Min. Protección Social 5109 de 2005 Norma técnica militar NTMD 065-A6 Ración de campaña lista para consumir. NTC 792.																						
Generalidades	Descripción del producto: el Producto contiene: azúcar, masa de cacao, queso liofilizado, no presenta ningún indico de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. Ingredientes: Azúcar, masa de cacao, queso liofilizado, emulsificante (lecitina de soya) y Sabor Artificial (Canela).																						
Requisitos Específicos	Aporte nutricional en 30 g:																						
	<table><tr><th rowspan="2">COMPONENTES</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>1,5</td></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>3,1</td><td>3,6</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>3,3</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>16,0</td><td>18,0</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>106</td><td>-</td></tr></table>			COMPONENTES	PARAMETROS		MINIMO	MAXIMO	Humedad (%)	-	1,5	Proteína (g)	3,1	3,6	Grasa	3,3	4,0	Carbohidratos (g)	16,0	18,0	Calorías (Kcal)	106	-
	COMPONENTES	PARAMETROS																					
		MINIMO	MAXIMO																				
	Humedad (%)	-	1,5																				
	Proteína (g)	3,1	3,6																				
	Grasa	3,3	4,0																				
	Carbohidratos (g)	16,0	18,0																				
	Calorías (Kcal)	106	-																				
	Requisitos Microbiológicos																						
<table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th>VALOR DE REFERENCIA</th></tr><tr><th>REQUISITOS INVIMA MEZCLA PARA CONSUMO DIRECTO OFICIO INVIMA 402-060-12 y OFICIO MIN DEFENSA N° OFI12-108925/MD-VPEP-DL-SUNOT-36</th></tr><tr><td>Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylocossus Aureus</i> Coagulasa positivo UFC/g</td><td>< 100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos UFC/g</td><td>≤ 100</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella spp</i></td><td>Ausencia</td></tr></table>			REQUISITO	VALOR DE REFERENCIA	REQUISITOS INVIMA MEZCLA PARA CONSUMO DIRECTO OFICIO INVIMA 402-060-12 y OFICIO MIN DEFENSA N° OFI12-108925/MD-VPEP-DL-SUNOT-36	Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g	< 10	Recuento de <i>Staphylocossus Aureus</i> Coagulasa positivo UFC/g	< 100	Recuento de Mohos UFC/g	≤ 100	Detección de <i>Salmonella spp</i>	Ausencia										
REQUISITO	VALOR DE REFERENCIA																						
	REQUISITOS INVIMA MEZCLA PARA CONSUMO DIRECTO OFICIO INVIMA 402-060-12 y OFICIO MIN DEFENSA N° OFI12-108925/MD-VPEP-DL-SUNOT-36																						
Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g	< 10																						
Recuento de <i>Staphylocossus Aureus</i> Coagulasa positivo UFC/g	< 100																						
Recuento de Mohos UFC/g	≤ 100																						
Detección de <i>Salmonella spp</i>	Ausencia																						
El producto contiene:																							
<table><tr><th>Ingredientes</th><th>Cantidad (g)</th></tr><tr><td>Chocolate granulado</td><td>Min. 22</td></tr><tr><td>Queso Liofilizado</td><td>Min. 8</td></tr></table>			Ingredientes	Cantidad (g)	Chocolate granulado	Min. 22	Queso Liofilizado	Min. 8															
Ingredientes	Cantidad (g)																						
Chocolate granulado	Min. 22																						
Queso Liofilizado	Min. 8																						

**PROGRAMA DE BPF
F.T CHOCOLATE CON QUESO**



Fecha: 03/08/2015	Documento	Código:	Responsable:	Página 2 de 2
Versión: 4	Controlado	MFP10-FT01	Área de Calidad	

	<p>Condiciones de transporte y almacenamiento: El producto se transporta en vehículos que cumplen con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 del 2013. Almacenar en un lugar seco y fresco, alejado de olores fuertes (jabones, desinfectantes y combustibles), no debe existir presencia de roedores e insectos. El producto se conserva a temperatura ambiente.</p> <p>Vida útil: 18 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones óptimas de almacenamiento.</p>
Empaque y Rotulado	<p>Empaque y embalaje: Empaque tr laminado (Polietileno (54 g/m²) + Foil de Aluminio (24 g/m²) + poliéster (17 g/m²) en color opaco. El empaque cuenta con sistema de apertura fácil (MUESCA) en el costado lateral. El empaque no presenta delaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto es embalado en caja de cartón corrugado tipo "C" Corrugada con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m²</p> <p>Rotulado: El rotulado cumple con la resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065-a6 Ración de Campaña Lista Para Consumir.</p>
Presentación	<p>Contenido: Peso Neto: 30 gramos El producto es embalado 500 unidades por Caja.</p>
FIRMA	<div align="center">  YULY MELANIA BUITRAGO GUEVARA Departamento de Calidad. Mountain Food S.A.S </div>