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 4		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHE CONDENSADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000043
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. 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 sabor deben ser característicos del producto, con características lácteas. Debe estar exento de sustancias toxicas, medicamentos, grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. 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	En la elaboración de la leche condensada pueden emplearse los siguientes ingredientes: Leche, Leche en Polvo o Crema de leche, Azúcares, Colorantes, Estabilizantes, Saborizantes y Aditivos permitidos según normatividad vigente aplicable al producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: Resolución 02310 DE 1986. Capitulo XI.

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 *Staphylococcus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100

	Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 100 g de producto el siguiente:

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	6,6	8,3
Grasa (g)	8,0	8,5
Carbohidratos (g)	57,5	60,0
Calorías (Kcal)	328	--

	Otras características del producto	Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución

		2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se deben embalar 90 unidades mínimo de producto por caja.
	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 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.
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente metálico de hojalata en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o puedan generar sustancias toxicas, el envase debe estar dotado con sistema de abre-fácil, el cierre debe ser hermético y aséptico. Los envases no deben presentar deformaciones, abombamientos, herrumbre, oxido, ruptura de la lata o algún otro defecto que afecte la inocuidad 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 4142 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	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 840 por el código SAP 500000043, 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 actualiza Descripción del producto: *"Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. 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 sabor deben ser característicos del producto, con características lácteas. Debe estar exento de sustancias toxicas, medicamentos, grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."* Se actualizan Ingredientes así: *"En la elaboración de la leche condensada pueden emplearse los siguientes ingredientes: Leche, Leche en Polvo o Crema de leche, Azúcares, Colorantes, Estabilizantes, Saborizantes y Aditivos permitidos según normatividad vigente aplicable al producto."* Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: Resolución 02310 DE 1986. Capitulo XI.*

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 *Staphylococcus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100

Se adicionan otras características del producto: "*Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."*

Se actualizan Requisitos Normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986."*

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 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 4142 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."* Se actualiza vida útil así: *"12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* 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)."*

	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	