

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE EN POLVO ENTERA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001608 / SAP 200002248 / SAP 200002370
	Clasificación	LACTEO
	Descripción del Producto	La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación. En donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.																																										
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																										
		<table><thead><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia Grasa, en % m/m</td><td>26,0</td><td>33,0</td></tr><tr><td>Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico</td><td>0,9</td><td>1,3</td></tr><tr><td>Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1,0</td></tr><tr><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6,0</td></tr><tr><td>Proteínas, en % m/m</td><td>24,5</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) % m/m</td><td>34</td><td>-</td></tr><tr><td>Na % m/m</td><td>-</td><td>0,4</td></tr><tr><td>K % m/m</td><td>-</td><td>1,3</td></tr><tr><td>Lactosa % m/m</td><td>34,0</td><td>44,0</td></tr></tbody></table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Materia Grasa, en % m/m	26,0	33,0	Humedad, en % m/m	-	4,0	Acidez expresada como ácido láctico	0,9	1,3	Índice de insolubilidad en cm3	-	1,0	Cenizas, en % m/m	-	6,0	Proteínas, en % m/m	24,5	-	Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) % m/m	34	-	Na % m/m	-	0,4	K % m/m	-	1,3	Lactosa % m/m	34,0	44,0				
		REQUISITO	PARÁMETROS																																									
			MÍNIMO	MÁXIMO																																								
		Materia Grasa, en % m/m	26,0	33,0																																								
Humedad, en % m/m		-	4,0																																									
Acidez expresada como ácido láctico		0,9	1,3																																									
Índice de insolubilidad en cm3		-	1,0																																									
Cenizas, en % m/m		-	6,0																																									
Proteínas, en % m/m		24,5	-																																									
Proteínas de leche en sólidos no grasos de leche (Nx6,38) % m/m		34	-																																									
Na % m/m		-	0,4																																									
K % m/m	-	1,3																																										
Lactosa % m/m	34,0	44,0																																										
Características físicoquímicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006																																												
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																																											
	<table><thead><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de Coliformes ufc / g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes Fecales ufc / g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva ufc / g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1	NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1	Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0	Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1	Recuento <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva ufc / g	3	<100	100	1	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc / g	3	100	1000	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0
	PARÁMETROS	N	m	M	C																																							
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc / g	3	1000	10000	1																																							
	NMP Recuento de Coliformes ufc / g	3	<3	11	1																																							
	Recuento de Coliformes Fecales ufc / g	3	<3	-	0																																							
	Recuento de Mohos y Levaduras ufc / g	3	100	500	1																																							
	Recuento <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva ufc / g	3	<100	100	1																																							
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> ufc / g	3	100	1000	1																																								
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	-	0																																								
Características microbiológicas de la leche en polvo – Decreto 616 de 2006																																												
Requisitos Nutricionales	El producto podrá contener la Adición de Vitamina A y Vitamina D																																											
Otras características del producto	Polvo ultrafino, no se permite la adición de suero ni de azúcar. Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%.																																											

[Handwritten signature]

REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1035
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001608 Bolsa *400g embalado en caja *30 Bolsas SAP 200002248 Bulto x 25 Kg SAP 200002370 Bolsa *380g embalado en caja *30 Bolsas
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001608 / SAP 200002370 La bolsa debe ser con estructura trilaminada así: BOPP +PPB Metalizado+ Polietileno. SAP 200002248 El Bulto se empacará en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85Kr/m2 preferiblemente o Kraft de tres folios con una bolsa interior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de productos lácteos.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 – 1 De la ficha con códigos SIC (28377): Se retira requisito de cumplimiento de NTC 512 – 1.
3	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con códigos SIC (28377): Ajuste al formato versión 2 GP 100:2004. De la ficha con código SIC (25201): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingredientes: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D. De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye el código 21199 presentación de bulto, se retira ingrediente: Azúcar, calcio, Hierro, Vitamina A y D
4	De la ficha con códigos SIC (23512 – 37930): Se incluye presentación por 200 g y requisito normativo Decreto 616 de 2006 y Resolución 2310 de 1986. De la ficha con códigos SIC (25201): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses. De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye requisito de vehículos de transporte. Se cambia requisito de recibió en bodegas del producto con máximo 2 meses después de la fecha de fabricación a 6 meses.
5	De la ficha con códigos SIC (25201): Se cambia Resolución del Ministerio Protección Social No 288 de 2008, por Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente De la ficha con códigos SIC (25200 – 21199): Se incluye Resolución Ministerio Protección Social No 333 de 2011. El producto debe con Registro Invima Vigente
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1036 "REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR LA LECHE EN POLVO PARA CONSUMO DIRECTO O ELABORACION POSTERIOR", Se modifica requisitos nutricionales, toda

	vez que se incluyen los componentes mínimos vitales. Se actualiza las certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Además este producto también puede presentar la ISO 22000 teniendo en cuenta que recopila las Normas anteriormente citadas.																																																																														
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y se retiran ISO 9001,FSSC 22000 e ISO 14000 por modalidad de compra																																																																														
8	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																																																																														
9	Se hace ajuste a las condiciones de requisitos nutricionales donde se retira la adición de vitaminas b y calcio, esto a fin de dar más pluralidad de oferentes en el mercado de compras públicas.																																																																														
10	Se refieren las vitaminas que debe incluir el producto, esto a fin de dar pluralidad de oferentes al proceso de compra. Se cambia codificación para la presentación 380 gr así: SIC de 28377 a 164 y SAP de 200000405 a 200000408. Se retira la Resolución Ministerio Protección Social No.02310/1986 la cual aplica para leche en polvo azucarada y no para leche en polvo entera.																																																																														
11	<p>Se cambian los parámetros del ítem requisitos fisicoquímicos según el Decreto 616/2006.</p> <table><thead><tr><th>PARÁMETRO*</th><th colspan="2">RANGO</th><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><th></th><th>% MIN</th><th>% MAX</th><th></th><th></th><th></th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína, en fracción de masa</td><td>24.6</td><td>33.0</td><td>Materia Grasa, en % m/m</td><td>26.0</td><td>33.0</td></tr><tr><td>Materia Grasa, en fracción de masa</td><td>26.0</td><td>33.0</td><td>Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Humedad, en fracción de masa</td><td>-</td><td>4.0</td><td>Acidez expresada como ácido láctico</td><td>0.9</td><td>1.30</td></tr><tr><td>Índice de solubilidad (cm3)</td><td>-</td><td>1.0</td><td>Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Cenizas (m/m)</td><td>-</td><td>6.0</td><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Acidez (Ac. Láctico) (m/m)</td><td>0.9</td><td>1.3</td><td>Proteínas, % m/m</td><td>24.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Lactosa (m/m)</td><td>34.0</td><td>44.0</td><td>Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N₂,35) % m/m</td><td>34</td><td>-</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Na % m/m</td><td>-</td><td>0.42</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>K % m/m</td><td>-</td><td>1.3</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Lactosa % m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Lactosa residual en sólidos totales no grasos en leche deslactosada, % m/m</td><td>-</td><td>8.5</td></tr></tbody></table>	PARÁMETRO*	RANGO		Parámetro	Mínimo	Máximo		% MIN	% MAX				Proteína, en fracción de masa	24.6	33.0	Materia Grasa, en % m/m	26.0	33.0	Materia Grasa, en fracción de masa	26.0	33.0	Humedad, en % m/m	-	4.0	Humedad, en fracción de masa	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.30	Índice de solubilidad (cm3)	-	1.0	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0	Cenizas (m/m)	-	6.0	Cenizas, en % m/m	-	6.0	Acidez (Ac. Láctico) (m/m)	0.9	1.3	Proteínas, % m/m	24.5	-	Lactosa (m/m)	34.0	44.0	Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N ₂ ,35) % m/m	34	-				Na % m/m	-	0.42				K % m/m	-	1.3				Lactosa % m/m	34.0	44.0				Lactosa residual en sólidos totales no grasos en leche deslactosada, % m/m	-	8.5
PARÁMETRO*	RANGO		Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																										
	% MIN	% MAX																																																																													
Proteína, en fracción de masa	24.6	33.0	Materia Grasa, en % m/m	26.0	33.0																																																																										
Materia Grasa, en fracción de masa	26.0	33.0	Humedad, en % m/m	-	4.0																																																																										
Humedad, en fracción de masa	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.30																																																																										
Índice de solubilidad (cm3)	-	1.0	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0																																																																										
Cenizas (m/m)	-	6.0	Cenizas, en % m/m	-	6.0																																																																										
Acidez (Ac. Láctico) (m/m)	0.9	1.3	Proteínas, % m/m	24.5	-																																																																										
Lactosa (m/m)	34.0	44.0	Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N ₂ ,35) % m/m	34	-																																																																										
			Na % m/m	-	0.42																																																																										
			K % m/m	-	1.3																																																																										
			Lactosa % m/m	34.0	44.0																																																																										
			Lactosa residual en sólidos totales no grasos en leche deslactosada, % m/m	-	8.5																																																																										
12	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta la vida útil, se incluye la vida útil del producto importado según lo estipulado en el Decreto 1673/2010.																																																																														
13	Ajuste de la información 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. Se elimina código SAP 200000408, ya que no se tiene en cuenta en las compras, de igual manera, se incluye el código 200000405 Leche en polvo entera "aglomerada" unificando las dos FTP, se incluyen datos en los ingredientes, en los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se incluye que se extrae la información del Decreto 616 de 2006, en otras características del producto se adiciona: "Cuando se utilice gas inerte (Nitrógeno, anhídrido carbónico) en el envasado de la leche en polvo entera, la cantidad utilizada debe ser tal que el contenido de oxígeno en el envase sea máximo del 10%", los requisitos de contenido, presentación y empaque se cambian basados en las presentaciones descritas. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información, Se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.																																																																														
14	Se modifica código SAP 200000405 leche en polvo * 400g, por SAP 200001608 leche en polvo * 400g y el SAP 200000406 leche entera en polvo bulto * 25 kg por SAP 200002248 leche entera en polvo bulto.																																																																														
15	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte "o favorable con condiciones".																																																																														
16	Se adiciona presentación 380gr (valido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque, Adicionando información de nueva presentación, y corrigiendo error de digitación. <i>Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.</i>																																																																														
17	Se elimina para código SAP 200002370 leche en polvo entera x 380gr la condición: (valido solo para Regional Centro - Leticia), <i>Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.</i>																																																																														

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	

