

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 01				Página 1 de 5	
		Fecha:	26			03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		LECHE CONDENSADA AZUCARADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000400 / SAP 200002090 / 200001821 / 200001433 / SAP 200002304
	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, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Entera		Semidescremada		
		REQUISITO	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
		Materia grasa láctea % m/m	8,0		4,0	
		Sólidos lácteos no grasos % m/m	20,0	—	20,0	—
			30,0		30,0	
		Requisitos físicoquímicos para leche condensada azucarada Entera y semidescremada – Resolución 2310 de 1986				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras		5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	
Staphylococcus coagulasa positiva		5	0	<10 ² ufc/g	---	
Coliformes		5	2	<10 ufc/g	---	
	Requisitos Microbiológicos, 1,10 Leche condensada azucarada. Resolución 1407 de 2022					
	La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433					
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	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.				
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2310 de 1983, NTC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.				

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000400 / SAP 200002090 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto, embalado en paca x 24 unidades o 28 latas.</p> <p>SAP 200001821 Lata por 395 gr Peso Neto / Envase Tetra pack con tapa x 395 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades.</p> <p>SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades o 28 latas.</p> <p>SAP 200002304 LECHE CONDENSADA * 3500 G mínimo, en Bolsa o envase PET embalado en caja x 4 unidades.</p>
	Empaque y/o Embalaje	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 o Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.
	Rotulado	<p>El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empaçado.
--	---

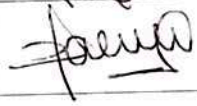
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

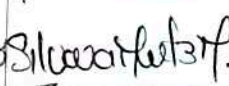
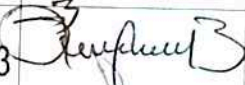
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro Permiso o Notificación Sanitaria. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

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	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. 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. 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. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.																																			
8	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se adicionan códigos SAP aptos para comedores y CAD establecidos en plataforma SAP, se modifica requisitos de presentación del producto y empaque de acuerdo a inclusión de códigos, en caso de producto UHT: La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433, se cambia tiempo de vida útil de 12 a 9 meses de acuerdo a resolución 1804 de 1989 se adiciona Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. <i>Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.</i>																																			
9	<p>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos - leche condensada Azucarada - Resolución 2310 de 1986</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)</td><td>10000</td><td>30000</td></tr><tr><td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)</td><td>200</td><td>500</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (UFC/g)</td><td>100</td><td>200</td></tr></table> <p>Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1,10 Leche condensada azucarada.</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus coagulasa positiva</i></td><td>5</td><td>0</td><td><10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr></table> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.</p>	REQUISITO	m	M	Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	10000	30000	Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3	-	Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	200	500	Recuento de <i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (UFC/g)	100	200	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g	<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	0	<10 ² ufc/g	---	Coliformes	5	2	<10 ufc/g	---
REQUISITO	m	M																																		
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	10000	30000																																		
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3	-																																		
Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g)	200	500																																		
Recuento de <i>Staphylococcus Coagulasa Positiva</i> (UFC/g)	100	200																																		
REQUISITO	n	c	m	M																																
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g																																
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	0	<10 ² ufc/g	---																																
Coliformes	5	2	<10 ufc/g	---																																

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	