

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>Logística de las Fuerzas Armadas</small>	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75		 <small>de la Defensa</small>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	ALIMENTOS				VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4
		FECHA:	23			04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA
--------------------------	------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000220 / SAP 200001649 / SAP 200000221 / SAP 200000833 / SAP 200002133 / SAP 200002355 / SAP 200001621 / SAP 200002537
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																	
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con:																																	
		Requisitos			Mín.	Máx.																													
		Materia lácteos, Fracción en masa, en %			35	<48																													
		Sólidos lácteos no grasos, fracción en masa, en %			5,5	---																													
		Acidez expresada como ácido láctico, fracción en masa, en %			---	0,2																													
		Índice de Reichert Meissel			22	32																													
		Fosfatasa			Negativa																														
	Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 – entera - NTC 930 (última actualización)																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:																																	
<table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td><10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></tbody></table>					REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---	
REQUISITO		n	c	m	M																														
Enterobacterias		5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g																														
Escherichia coli		5	0	<10 ufc/g	---																														
Staphylococcus coagulasa positiva		5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																														
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	---																														
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/25g	---																														
Requisitos Microbiológicos. 1.2 Crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022																																			
<table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td><10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></tbody></table>					REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---						
REQUISITO	n	c	m	M																															
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g																															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---																															
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																															
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---																															
Requisitos Microbiológicos. 1.3 Crema de leche ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022																																			

		<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C</td><td></td></tr><tr><td colspan="5">Requisitos Microbiológicos. 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C		Requisitos Microbiológicos. 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022				
		REQUISITO	n	c	m	M											
		Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C												
	Requisitos Microbiológicos. 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.																

REQUISITOS NORMATIVOS

NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO

Presentación del Producto

SAP 200000220 / SAP 200002355 Crema de leche x 200 ml
SAP 200001649 / SAP 200002537 Crema de leche x 900 ml
SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml
SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml
SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml
SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml

Empaque y/o Embalaje

Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.

Rotulado

El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD

El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

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).
- ✓ 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.

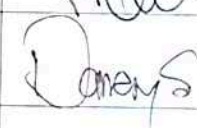
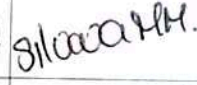
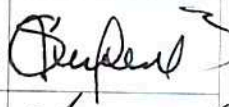
FECHA ACTUALIZACIÓN:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																								
1	Versión Inicial.																																								
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toman como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de:</p> <table><tr><td>Materia grasa % mín. máximo</td><td>Entera</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasos % mín. máximo</td><td>35.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % mín. máximo</td><td>8.0</td></tr><tr><td>Índice de Reichert Meissel</td><td>1.25</td></tr><tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>22-32</td></tr><tr><td>en crema de leche ultra-esterilizada</td><td>Negativa</td></tr><tr><td></td><td>En parte</td></tr></table> <table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %</td><td>35</td><td>< 48</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %</td><td>5.5</td><td>—</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %</td><td>—</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Índice de Reichert Meissel</td><td>22</td><td>32</td></tr><tr><td>Fosfatasa</td><td colspan="2">Negativa</td></tr></table>	Materia grasa % mín. máximo	Entera	Sólidos lácteos no grasos % mín. máximo	35.0	Acidez como ácido láctico % mín. máximo	8.0	Índice de Reichert Meissel	1.25	Prueba de fosfatasa	22-32	en crema de leche ultra-esterilizada	Negativa		En parte	Requisitos	Mínimo	Máximo	Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %	35	< 48	Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %	5.5	—	Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %	—	0.2	Índice de Reichert Meissel	22	32	Fosfatasa	Negativa									
Materia grasa % mín. máximo	Entera																																								
Sólidos lácteos no grasos % mín. máximo	35.0																																								
Acidez como ácido láctico % mín. máximo	8.0																																								
Índice de Reichert Meissel	1.25																																								
Prueba de fosfatasa	22-32																																								
en crema de leche ultra-esterilizada	Negativa																																								
	En parte																																								
Requisitos	Mínimo	Máximo																																							
Materia grasa láctica. Fracción en masa, en %	35	< 48																																							
Sólidos lácteos no grasos. Fracción en masa, en %	5.5	—																																							
Acidez expresada como ácido láctico. Fracción en masa, en %	—	0.2																																							
Índice de Reichert Meissel	22	32																																							
Fosfatasa	Negativa																																								
3	<p>Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP. Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.</p> <p>Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002355 Crema de leche por 200 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se incluye la referencia normativa "Tabla de composición Nutricional – ICBF 2018", en los requisitos nutricionales. Se retira de las condiciones de transporte la opción de concepto sanitario favorable con condiciones y se deja solo favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</p> <p>Se Incluye Código SAP 200001621 Crema de leche UHT *1000 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL.</p> <p>En requisitos Microbiológicos, se retiran los Requisitos microbiológicos de NTC 930 para crema de leche Pasteurizada y crema de leche UHT</p> <table><tr><th>Requisito</th><th>Crema Pasteurizada</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g</td><td>4 x 10⁴</td></tr><tr><td>Recuento en placa coliformes, UFC/g</td><td>10</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>100</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g</td><td>Ausencia</td></tr></table> <table><tr><th>Requisito</th><th>Crema UHT</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g</td><td>< 1</td></tr><tr><td>Recuento en placa coliformes, UFC/g</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td>—</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>—</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g</td><td>—</td></tr></table>	Requisito	Crema Pasteurizada	Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4 x 10 ⁴	Recuento en placa coliformes, UFC/g	10	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	Ausencia	Requisito	Crema UHT	Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1	Recuento en placa coliformes, UFC/g	—	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	—	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	—																
Requisito	Crema Pasteurizada																																								
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4 x 10 ⁴																																								
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	100																																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100																																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	Ausencia																																								
Requisito	Crema UHT																																								
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1																																								
Recuento en placa coliformes, UFC/g	—																																								
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	—																																								
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—																																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25g	—																																								
4	<p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 así:</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus coagulasa positiva</i></td><td>5</td><td>1</td><td><10⁴ ufc/g</td><td>10⁴ ufc/g</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> <p>Requisitos Microbiológicos: 1.2 Crema de leche pasteurizada Resolución 1407 de 2022</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td>No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C</td><td>---</td></tr></table> <p>Requisitos Microbiológicos: 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UHT/HT, Resolución 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p> <p>En presentación de producto se incluye código de material 200002537 CREMA DE LECHE *900 ML creado para comedores</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	<10 ufc/g	---	<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	1	<10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	---	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	---	REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C	---
REQUISITO	n	c	m	M																																					
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g																																					
<i>Escherichia coli</i>	5	0	<10 ufc/g	---																																					
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	1	<10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g																																					
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	---																																					
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	---																																					
REQUISITO	n	c	m	M																																					
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C	---																																					

	<p>y confirmado por TIC.</p> <p>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.</p> <p>En ítem de certificaciones, se complementa que 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. <i>Cambios realizados por MCRG Diciembre 2023</i></p>
5	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.</p> <p>En requisitos normativos se incluye el texto: "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." <i>Cambios realizados por MCRG – ago 2024</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	