PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO BLOQUE COSTEÑO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal, sometido a cocción.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Materia grasa en extracto seco de m/m / 5 / 45 *Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso* **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad % m/m / 40 / 55 *Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $5x10^2$ ufc/g Escherichia coli / 5 / 1 / < 10 ufc/g / 10^2 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 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólida entre duro y semiduro, sin babosidades. El queso no debe exceder los límites de contaminantes: Requisito / Límite máximo en mg/kg Plomo, expresado como Pb / 0.02

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4ºC).
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 o favorable con condiciones 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, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

NTC 750

Componentes	Valor
Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10
Humedad % m/m	50 - 55

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	40	55
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Resolución 1804 de 1989

Recuento de coliformes UFC/g	5	1000	4.000	2
Recuento de E. coli UFC/g	5	<10	-	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	500	2
Exámenes especiales				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	2
Detección de Salmonella 25g	5	Ausente	-	2
Detección de Listeria monocytogenes 25g	5	Ausente	-	2

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 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 Microbiologicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 y se incluyen 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.
En empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y 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 el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024.*

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

Página en blanco