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	**YOGURT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **Máximo** Materia grasa % m/m: Min. 2.5 Sólidos lácteos no grasas % mlm, minimo: 7.0 Acidez como ácido láctico % mlm: 0.70 - 1.50 Prueba de fosfatasa: Negativa Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y Levaduras: 5 / 2 / $2x10^2$ ufc/g o ml / $5x10^2$ ufc/g o ml Coliformes: 5 / 2 / 10 ufc/g o ml / 10^2 ufc/g Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g o ml / - Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022 .
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, 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 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	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. 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 un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.

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 de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

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**

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 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	

CONTROL DE CAMBIOS

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Ajuste 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 y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras caracteristicas del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraidos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras caracteristicas del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, asi como también de la Resolución 2606 de 2009: con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "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 vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplia la fecha de vida útil cambiándola de 15 dias a 1 mes.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se adicionan codigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacifico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMR Sept/2021.</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986. Articulo 13. se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022
<table>
<tr><th></th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Fecales /g</td><td>3</td><td>20</td><td>93</td><td>1</td></tr>
<tr><td>NMP Coliformes Totales /g</td><td>3</td><td><3</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Hongos y Levaduras /g</td><td>3</td><td>200</td><td>500</td><td>1</td></tr>
</table>
Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Articulo 13.
<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>2x10² ufc/g o ml</td><td>5x10² ufc/g o ml</td></tr>
<tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g o ml</td><td>10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022
En requisitos nutricionales se retiran Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Yogurt Bebible Entero con Azúcar. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las caracteristicas del producto bajo la resolución 810 de 202.
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th></tr>
<tr><td>Proteína (g)</td><td>2,9</td></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>82,9</td></tr>
<tr><td>Cenizas (g)</td><td>2,8</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>11,2</td></tr>
<tr><td>Energía (Kcal)</td><td>81</td></tr>
</table>
En requisitos normativos 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 rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye 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.
En item 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</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	