PRODUCTO / NOMBRE	**AREQUIPE DE LECHE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000118 SAP 500000376 SAP 500000377
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto para consumo humano que procede de una mezcla de leche con azúcar que al ser concentrado con calor permite obtener una consistencia suave con sensación de dulzor. Debe estar exento de grasas de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche Pasteurizada, azucar, aditivos y conservantes. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

REQUISITOS	INDICADOR
Aroma	Lácteo Característico
Sabor	Dulce Característico
Color	Caramelo Característico
Consistencia	Blanda y Homogénea

Requisitos Microbiológicos

Referencial: Resolución 02310 de 1986. Capítulo IX del Arequipe.

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤500
Recuento NMP Coliformes totales (UFC/g)	≤11
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100

Requisitos Nutricionales

El producto debe contener el siguiente rango de aportes en macronutrientes:

MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteina (g)	1,5	2,0
Grasa (g)	1,2	1,7
Carbohidratos (g)	12,0	16,0
Calorias (Kcal)	64	--

	Otras caracteristicas del producto	Las materias primas utilizadas para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y demás requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto no debe tener almidones.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 02310 de 1986

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 500000118 (Arequipe * 20 G) Unidad de 20 gramos, embalado en caja x 500 unidades SAP 500000376 (Arequipe de Leche * 30 G) Unidad de 30 gramos, embalado en caja x 500 unidades SAP 500000377 (Arequipe de Leche * 50 G) Unidad de 50 gramos, embalado en caja x 500 unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. Material Trilaminado o plástico en cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Vida útil mínima de 12 meses de fabricación. Al momento de la entrega debe tener mínimo 10 meses desde su fecha de fabricación.

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.

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).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial Código SAP 500000118, corresponde a SIC 918.
2	Se ajusta requisito de vida útil de producto indicando que debe cumplir como mínimo con 12 meses de vida útil.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se actualiza Descripción del producto: *"Producto para consumo humano que procede de una*

mezcla de leche con azúcar que al ser concentrado con calor permite obtener una consistencia suave con sensación de dulzor. Debe estar exento de grasas de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."

Se adicionan requisitos fisicoquímicos así:

REQUISITOS	INDICADOR
Aroma	Lácteo Característico
Sabor	Dulce Característico
Color	Caramelo Característico
Consistencia	Blanda y Homogénea

Se adiciona los requisitos microbiológicos así:

Referencial: Resolución 02310 de 1986. Capítulo IX del Arequipe

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤500
Recuento NMP Coliformes totales (UFC/g)	≤11
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	≤100

Se adicionan otras características del producto: "*Las materias primas utilizadas para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y demás requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. El producto no debe tener almidones."*

Se actualizan Requisitos Normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986, NTC 3757 (Última Actualización)."*

Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*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 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."*

Se adicionan condiciones de empaque así: *"El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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."*

Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."*

Se actualiza vida útil así: "*12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."*

Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "*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)."*

4	Cambio a versión No. 1 Formato PA-FO-75. Eliminación de NTMD-0065-A6, para poder ser utilizado en Raciones de manera general. Se amplia vida útil en fecha de fabricación y fecha de entrega. Se crean materiales SAP 500000376 y SAP 500000377, ampliación de presentación, por disponibilidad comercial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra	18 AGO 2021	Ing. Alm. Luis Carlos Chavarro Becerra
Revisó	Dirección Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	