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

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO DOBLE CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes:
Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).

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	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

.

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

- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.
- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.

		- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - 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 1804 de 1989 y NTC 750, 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 2023y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	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	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.

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, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente.

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. 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 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteina (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorias (kcal)	286	--

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
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*

	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	

	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	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: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 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... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: 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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días minino.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 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

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

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	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

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

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

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