PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO BLOQUE COSTEÑO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627/ SAP 200002819
	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 **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr
	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 4°C).
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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

<table>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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
<table><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Materia Grasa en extracto seco % m/m</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>50 - 55</td></tr></table><table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>5</td><td>45</td></tr></table>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th></th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>40</td><td></td><td>55</td></tr><tr><td></td><td colspan="3">Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro</td></tr></table>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
<table><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>5</td><td>1.000</td><td>4.000</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td></tr><tr><td>Examen especial</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 25 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes 25 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table><table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>$5x10^2$ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>1</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10^2 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td>10^2 ufc/g</td><td>10^3 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></table>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 vacío 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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
En ítem código se incluye materiales SAP 200002819
En presentación de producto se agrega texto con el material así:
"En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:
SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr"
La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	