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	**LECHE DESLACTOSADA SEMIDESCREMADA LIQUIDA UHT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002522 / SAP 200002535 / SAP 200002536
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto en donde la lactosa ha sido desdoblada por un proceso tecnológico en glucosa y galactosa, con un contenido de lactosa máximo de 0.85% m/m. Leche parcialmente descremada con u porcentaje de materia grasa de mínimo 1.5% m/m. Producto Ultrapasteurizado UAT (UHT) envasado asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche semidescremada con 1.5% mínimo material grasa, estabilizante, enzima (lactasa) Leche deslactosada con máximo de lactosa del 85%.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mín.	Máx.
Grasa %m/v	1.2	2.0
Extracto Seco Total %m/m	9.70	
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8,2	
Peroxidasa	Negativo	
Fosfatasa	Negativo	
Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0338	1.0335
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17
Índice °C	(-0.540	(-0.510
Crioscópico °H	(-0.560	(-0.530

Características fisicoquimicas – Leche Semidescremada UHT. Decreto 616 de 2006

Parámetro	Mín.	Máx.
Lactosa % m/n		0,85
Índice Crioscópico °H		(-0.685
°C	(-0.661	

Características fisicoquimicas – Leche deslactosada UHT. Decreto 616 de 2006

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	C
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1

		Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
		Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
		Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
		Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
		*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.				
		Características microbiologicas – Leche Ultrapasteurizada tabla 8. Decreto 616 de 2006				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad delo oxígeno a temperatura ambiente <200 cm3 / m2 / d / atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm				

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002522 – por litro SAP 200002535 – por 900 ml SAP 200002536 – por 1100 ml
	Empaque y/o Embalaje	Debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus caracteristicas fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente. Estructura multicapa de papel, polietileno y aluminio con barrera a la luz y al oxigeno.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento que las condiciones ambientales superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo 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 condiciones). • 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 por cambio modelo operacional de la entidad. Se crea ficha técnica por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos. En requisitos normativos y rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 y se actualiza por la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". 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 Logística	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	

Formato en blanco