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	**SUERO COSTEÑO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000694
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto lácteo fermentado, dando como resultado una reducción del pH con o sin coagulación, se caracteriza por tener textura cremosa y suave, untuosa con sabor característico salado y acido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche pasteurizada, crema de leche pasteurizada, fermentos lácticos, sal, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Acidez como ácido láctico fracción en masa en %: 0.5 min Referencia NTC 930 para crema de leche fermentada o Acidificada
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 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 1.21 Suero ácido esparcible o para untar. Resolución 1407 de 2022

Si el producto es UHT y/o esterilizada se debe aplicar la prueba de esterilidad comercial la cual debe tener un resultado satisfactorio (NTC 4433).

.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Sabor: Ácido Color: Blanco Aroma: Lácteo, característico del producto. Consistencia: cremosa, pasta untable.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, 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 200000694 x 200 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa Doy Pack o Flex up, Pet/flexible, con válvula. Embalado en caja x 12 Uds.

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 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 requiere una vida útil mínima de 30 días en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 0 y 4 °C).
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 capitulo 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**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Referencia NTC 930 para crema de leche fermentada o Acidificada. se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.21 Suero ácido esparcible o para untar. Resolución 1407 de 2022

Requisito	n	m	M	c
Recuento en placa coliformes UFC/g	5	10	100	2
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	200	2
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	200	2
Determinación Salmonella spp 25 g	5	Ausencia	-	0

Referencia NTC 930 para crema de leche fermentada o Acidificada

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25 g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25 g	-

Requisitos Microbiológicos 1.21 Suero ácido esparcible o para untar. Resolución 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retiran Referencia Suero Costeño- Tabla de composición de alimentos ICBF 2015 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

Humedad promedio (%)	78 9
Proteina (%)	11
Grasa (%)	24 3

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 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 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	

...ado en blanco