PRODUCTO / NOMBRE	**CREMA DE LECHE ENTERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000220 / SAP 200001649 / SAP 200000221 / SAP 200000833 / SAP 200002133 / SAP 200002355 / SAP 200001621 / SAP 200002537/ SAP 200002723
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir con:

Requisitos	**Mín.**	**Máx.**
Materia lácteos, Fracción en masa, en %	35	<48
Sólidos lácteos no grasos, fracción en masa, en %	5,5	---
Acidez expresada como ácido láctico, fracción en masa, en %	---	0,2
Índice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	
Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 – entera - NTC 930 (última actualización)		

.

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
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. 1,2 crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g

		Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 0 | <10² ufc/g | ---
		Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | ---
		Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia/25g | ---
		Requisitos Microbiológicos. 1,3 crema de leche ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022
		REQUISITO | **n** | **c** | **m** | **M** Prueba de esterilidad comercial | 5 | 0 | No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C
		Requisitos Microbiológicos. 1,5 crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT). Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013. Decreto 616 de 2006, 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 200000220 / SAP 200002355 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 / SAP 200002537 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200002723 crema de leche panadería x 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	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. 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 se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

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 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). ✓ 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:	**DICIEMBRE 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toman como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de: **Entera**: Materia grasa % m/m, mínimo 35.0; Sólidos lácteos no grasos % m/m, mínimo 5.0; Acidez como ácido láctico % m/m, máximo 0.25; Indice de Reicher Meissel 22-32; Prueba de fosfatasa Negativa; en crema de leche ultrapasteurizada y esterilizada En planta a **Requisitos / Mínimo / Máximo**: Materia grasa láctica, Fracción en masa, en % 35 < 48; Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en % 5.5 --; Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en % -- 0.2; Indice de Reichert Meissel 22 32; Fosfatasa Negativa Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP, Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.
3	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002355 Crema de leche por 200 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se incluye la referencia normativa *"Tabla de composición Nutricional – ICBF 2018"*, en los requisitos nutricionales. Se retira de las condiciones de transporte la opción de concepto sanitario favorable con condiciones y se deja solo favorable. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
4	Se Incluye Código SAP 200001621 Crema de leche UHT *1000 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL.

	En requisitos Microbiológicos, se retiran los *Requisitos microbiológicos de NTC 930 para crema de leche Pasteurizada y crema de leche UHT*

Requisito	Crema Pasteurizada
Recuento de baterias mesofilas aerobias, UFC/g	4×10^3
Recuento en placa colifirmes, UFC/g	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de *Salmonella spp* /25g	Ausencia

y

Requisito	Crema UHT
Recuento de baterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa colifirmes, UFC/g	–
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa, positiva, UFC/g	–
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	–
Detección de *Salmonella spp* /25g	–

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 asi:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Eschenchia 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 1.2 Crema de leche pasteurizada. Resolucion 1407 de 2022

y

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

Requisitos Microbiológicos 1.3 Crema de leche ultrapasteurizada. Resolucion 1407 de 2022

y

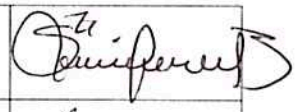
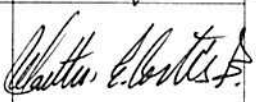
REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55 °C	

Requisitos Microbiológicos 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En presentación de producto se incluye código de material 200002537 CREMA DE LECHE *900 ML creado para comedores y confirmado por TIC.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se complementa que 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 Diciembre 2023*

5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluye el texto: "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*
6	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se agregó código SAP 200002723 En presentación se agrega código SAP 200002723 crema de leche panadería x 1000 ml

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

PÁGINA EN BLANCO