

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO BLOQUE COSTEÑO
-------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001535 / 200000627
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Grasa leche fresca con cuajo de vaca o cortadera, se deja que se endurezca, se la saca el suero, se echa sal y se cocina.					
Requisitos Fisicoquímicos	Componentes		Valor			
	Materia Grasa en extracto seco % m/m		< 10			
	Humedad % m/m		50 - 55			
Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso						
Requisitos Microbiológicos	Recuento de coliformes, UFC/g		5	1 000	5 000	2
	Recuento de <i>E. coli</i> , UFC/g		5	<10	--	0
	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g		5	100	500	2
	Exámenes especiales:					
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g		5	10	100	2
	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g		5	Ausente	-	0
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g		5	Ausente	-	0
Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso – Queso fresco.						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades.					
	El queso no debe exceder los límites de contaminantes:					
	Requisito		Limite máximo en mg/kg			
	Plomo, expresado como Pb		0,02			
Contenido	Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos.					
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005. Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989.					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Producto duro en bolsa plástica grado alimenticio.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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



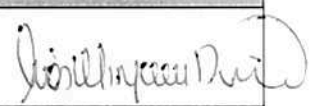
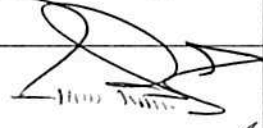
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		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.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario, termoformable.
	Rotulado	Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
	Vida Útil	Debe contar con 30 días, refrigerado entre 4 a 6 °C

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	