PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000628 / 200001041
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Queso blando, untable, fresco (no madurado) y sin corteza. Presenta una coloración que va de casi blanco a amarillo claro. Su textura es suave o ligeramente cremosa, esparcible.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche semidescremada higienizada, cuajo, crema de leche, fermentos lácticos, estabilizantes.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos que serán reportados en los análisis de laboratorio:

Componente de la Leche	Min. (m/m)	Máx. (m/m)
Grasa láctea en extracto seco	60%	No restringido
Humedad del producto desgrasado	67%	--
Extracto Seco	22%	Restringido por la humedad del producto desgrasado

Referencia Normativa NTC 6006 – Requisitos Fisicoquímicos para el Queso Crema

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes requisitos que serán reportados en los análisis de laboratorio:

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. 1,19 Queso para untar. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales:

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	52,1
Energía (Kcal)	293
Proteína (g)	16,4
Carbohidratos Totales (g)	0,4

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Queso Crema

Otras características del producto	El producto no debe exceder los límites máximos de plaguicidas, ni los de residuos de drogas o medicamentos veterinarios establecidos por la legislación nacional vigente. El producto debe presentar olor, color y sabor característico, no debe evidenciarse presencia de materiales extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. 2310/1986, Res. 1804/1989, Res. 2674/2013, Res. 5109/2005, NTC 6006, NTC 750 y/o cualquier otra norma que las modifique, adicione o

	sustituya. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000628 – Queso Crema peso neto 200 gr SAP 200001041 – Queso Crema peso neto 400 gr
	Empaque y/o Embalaje	Empacado en vaso y con tapa de polietileno sellado herméticamente con foil de aluminio. Los materiales deberán ser de calidad alimentaria e inerte a la acción del producto, que no representen un riesgo para la salud pública o alteren el sabor del producto, que garantice la duración del producto en condiciones normales de transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no adhesivos y cumplir con los requisitos establecidos en la Res. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 treinta (30) días desde su fecha de elaboración, en condiciones de refrigeración (T° entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en vehículo tipo furgón, cerrado con sistema de enfriamiento, en condiciones inocuas, evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades iniciales del producto. El vehículo deberá contar con concepto sanitario Favorable expedido por el ente territorial competente y con fecha de expedición no superior a un año. Debe cumplir los requisitos establecidos en el Cap. VII de la Res. 2674/2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente. ✓ Concepto Sanitario de la planta procesadora, expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos y con fecha de expedición no superior a un (1) año. ✓ 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen códigos SAP actualizados, se complementa la descripción del producto, requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y nutricionales de acuerdo con la normatividad vigente, se incluyen otras caracteristicas del producto y se complementan los requisitos normativos, se incluyen presentacion de productos de acuerdo con códigos SAP, de actualiza y complementa el empaque y embalaje, vida útil, las condiciones de transporte, rotulado y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador según el requerimiento por producto y la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR Oct/202*.
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Referencia Normativa NTC 6006 – Requisitos Microbiológicos para el Queso Crema

Requisitos	n	m	M	c

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.19 Queso para untar

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	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En item 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 item de certificaciones, se incluye adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO