| **PRODUCTO / NOMBRE** | **QUESO CAMPESINO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001140 / 200000626 / 200001436 |
| | Clasificación | Derivados Lácteos |
| | Descripción del Producto | Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | |

| Requisito | Parámetro | |
|---|---|---|
| | Mínimo | Máximo |
| Materia grasa en extracto seco, % m/m | 45 | 60 |
| Humedad sin materia grasa, % m/m | 56 | 68 |

Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso, firme - semiduro- Tabla 1 - NTC 750

| | |
|---|---|
| Requisitos Microbiológicos | |

| Requisito | m |
|---|---|
| NMP Coliformes Fecales / g | <100 |
| Hongos y Levaduras / g | 100 |
| *Estafilococcus* Coagulasa Positiva / g | 1000 |
| *Salmonella* / 25 g | Ausencia |

Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.

| | |
|---|---|
| Requisitos Nutricionales | |

| Requisito | Parámetro | |
|---|---|---|
| | Promedio | Desviación |
| Proteina (%) | 18,8 | ± 1,5 |
| Carbohidratos (%) | 1,6 | |
| Calorias (Kcal) | 264 | – |

Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Campesino

| | | |
|---|---|---|
| | Otras características del producto | - El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.<br>- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.<br>- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.<br>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.<br>- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o |

| | | |
|---|---|---|
| | | animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986.<br>- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.<br>- Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |
| | Contenido | SAP 200001140 Queso campesino por 500 gramos<br>SAP 200000626 Queso campesino por 1000 gramos<br>SAP 200001436 Queso campesino por 2500 gramos |
| | Requisitos Normativos | Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. Decreto 616 de 2006. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos.<br>SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos.<br>SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos. |
| | 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 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 al vacío en material de primer uso de grado alimentario. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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 | Producto Refrigerado (Temperatura entre 2°C y 4°C): Mínimo 20 días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)<br>• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. |

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos", Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para queso campesino, En otras características del producto se adiciona:<br>- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.<br>- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.<br>- Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".<br>Para las certificaciones se solicita: 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). |

| | 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 | |