Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 1 de 11

FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 15: HELADOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 2 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL PREMIUM SABORES TRADICIONALES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabor: Vainilla, Fresa, Chocolate, Arequipe, Mandarina, Ron Pasas, Café, Mora, Chicle, Macadamia y coco, El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado	
PRESENTACIÒN/ PESO	Tarro x 8 a 10 litros y cubeta de 3.5 a 5 litros o 2300 a 3800 g +/- 50 g, vaso de 4 Onzas o 60 Gramos. A requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 3 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL PREMIUM SABORES ESPECIALES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabor: Especiales: Macadamia con trozos de macadamia, Frutos del Bosque, Chocolate Belga, Brownie, Oreo, Vainilla-francesa. El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado	
PRESENTACIÒN/ PESO	Tarro x 8 a 10 litros y cubeta de 3.5 a 5 litros o 2300 a 3800 g +/- 50 g, vaso de 4 Onzas o 60 Gramos. A requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 4 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HELADO FRUTA EN AGUA (NIEVE- SHERBET)**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, mandarina, limón, maracuyá, frutos del bosque. Mezcla entre fruta y agua El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Tarro x 8 a 10 litros y cubeta de 3.5 a 5 litros o 2300 a 3800 g +/- 50 g,	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 5 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**POSTRE DE HELADO PORCION**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave listo para consumir, mandarina, limón, maracuyá, frutos del bosque. Mezcla entre fruta y agua El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado.	
PRESENTACIÒN/ PESO	10-12 porciones de 70 a 90 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 6 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL PREMIUM SABORES TRADICIONALES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabor: Vainilla, Fresa, Chocolate, Arequipe, Mandarina, Ron Pasas, Café, Mora, Chicle, Macadamia y coco, El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado	
PRESENTACIÒN/ PESO	Tarro x 8 a 10 litros y cubeta de 3.5 a 5 litros o 2300 a 3800 g +/- 50 g, vaso de 4 Onzas o 60 Gramos. A requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 7 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HELADO DE LECHE CON GRASA VEGETAL PREMIUM SABORES ESPECIALES**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Mezcla pasteurizada y homogenizada batida a bajas temperaturas que da como resultado un producto de textura y cuerpo suave, sabor: Especiales: Macadamia con trozos de macadamia, Frutos del Bosque, Chocolate Belga, Brownie, Oreo, Vainilla-francesa. El producto debe cumplir con lo dispuesto en la Norma técnica Colombiana NTC 1239 (última actualización) requisitos que deben cumplir los helados y las mezclas de helado	
PRESENTACIÒN/ PESO	Tarro x 8 a 10 litros y cubeta de 3.5 a 5 litros o 2300 a 3800 g +/- 50 g, vaso de 4 Onzas o 60 Gramos. A requerimiento de la entidad.	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en congelación a -20ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío. No se debe congelar el producto si este se ha descongelado.	
VIDA ÙTIL	12 meses a -20°C en congelación a -18ºC +/- 2°C	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura -20ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 8 de 11

NOMBRE DEL PRODUCTO		**SALSA PARA HELADOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	De acuerdo al sabor
	Olor	Característico
	Textura	Suave y cremosa
ASPECTO GENERAL	Sabor: fresa, chocolate, mora, caramelo y mora light.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características del producto físicas, químicas y sensoriales hasta el consumo final y aseguren su conservación lo preserven durante su vida útil. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005 y resolución 333 de 2011. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado originales, nuevas, en buen estado que brinde adecuada protección a los productos	
CONSERVACIÓN	Se debe almacenar en refrigeración de 0 a 4ºC, Debe mantenerse alejado de olores fuertes y/o extraños, Se debe mantener siempre la cadena de frío	
VIDA ÙTIL	6 meses	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, producto averiado, unidad de medida diferente a la requerida, con fisuras, mal estado o deterioro, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica, producto descongelado o cristalizado, características organolépticas no propias: sabor oxidado o rancio amargo o ácido, textura arenosa o áspera, grumoso, grasiento, blando, pegajoso, pesado quebradizo y pastoso	
TRANSPORTE	Vehículo especializado para alimentos temperatura de 0 a 4ºC, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 9 de 11

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	24-10-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 10 de 11

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA HELADOS ANEXO 15

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655

Creación: 2024-11-06 09:30:00

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:06:09

Escanee el código para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio



PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas



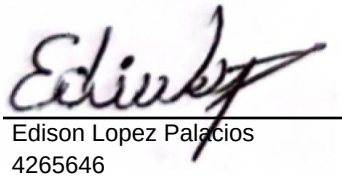
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP.



Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio



Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655
2024-11-06T12:06:10-05:00 - Pagina 11 de 11

REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA HELADOS ANEXO 15

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-093000-b371c0-03785655

Creación: 2024-11-06 09:30:00

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:06:09

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 09:30:01 Lec.: 2024-11-06 11:21:12 Res.: 2024-11-06 11:21:17 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:21:17 Lec.: 2024-11-06 11:45:10 Res.: 2024-11-06 11:45:16 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:45:16 Lec.: 2024-11-06 11:57:36 Res.: 2024-11-06 11:57:44 IP Res.: 191.156.229.96
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:57:44 Lec.: 2024-11-06 12:06:01 Res.: 2024-11-06 12:06:09 IP Res.: 200.91.222.50