

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04
				

PRODUCTO / NOMBRE	AVENA NATURAL LIQUIDA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.																								
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Característica</th><th colspan="4">Mínimo</th></tr><tr><td>Materia grasa, % m/m</td><td colspan="4">1,5</td></tr><tr><td>Proteína láctea, % m/m</td><td colspan="4">1,4</td></tr><tr><td colspan="5">NTC 5246 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera</td></tr></table>					Característica	Mínimo				Materia grasa, % m/m	1,5				Proteína láctea, % m/m	1,4				NTC 5246 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera				
	Característica	Mínimo																								
	Materia grasa, % m/m	1,5																								
	Proteína láctea, % m/m	1,4																								
NTC 5246 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Aerobios Mesófilos</td><td>5</td><td>2</td><td>4x10⁴ ufc/ml</td><td>8x10⁴ ufc/ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>10 ufc/ml</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos. 1,7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022					REQUISITO	n	c	m	M	Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml	Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml	Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---	
REQUISITO	n	c	m	M																						
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml																						
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml																						
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución No. 2310 de 1986. Decreto 616 de 2006. NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, 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 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 MI
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado. Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	Minima de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se ajusta por error de escritura el número de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246– Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

PARAMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm ³	30 000	50 000
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm ³	20	93
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm ³	<3	-
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm ³	200	500
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> UFC / gr o cm ³	<100	-

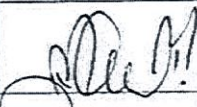
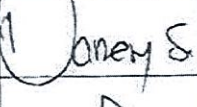
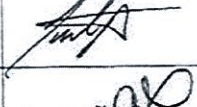
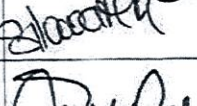
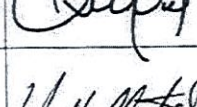
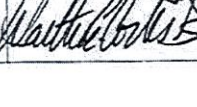
REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	5	2	4x10 ⁴ ufc/ml	8x10 ⁴ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos. 1.7 Leche saborizada pasteurizada
Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". Cambios realizados por MCRG – ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02		Página 1 de 4
		FECHA:	23	04
				

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
	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 Físicoquímicos	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 físicoquímicos para la crema de leche -Tabla 1 - entera - NTC 930 (última actualización)						
REQUISITOS ESPECIFICOS	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	<10 ² 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
	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:

AGOSTO 2024

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 láctica, mínimo	25.0
Sólidos lácteos no grasos %	5.5
Acidez como ácido láctico %	0.25
Índice de Reichert Meissel	22-32
Prueba de fosfatasa	Negativa
en crema de leche ultra-estéril	En pasta

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
Índice 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*

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 bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4×10^1
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25g	Ausencia

Requisito	Crema UHT
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa coliformes, UFC/g	—
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	—
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25g	—

4

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

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 ³ ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	—
Listeria monocitógenas	5	0	Ausencia/25g	—

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ³ ufc/g	—
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	—
Listeria monocitógenas	5	0	Ausencia/25g	—

Requisitos Microbiológicos: 1.0 Crema de leche pasteurizada, Resolución 1407 de 2022

Requisitos Microbiológicos: 1.0 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-estéril (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



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005
SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159

Clasificación

Lácteos

Descripción del
Producto

La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Min.	Máx.
Grasa %m/v	3.0	
Extracto Seco Total %m/m	11.20	
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8.20	
Peroxidasa	Negativo	
Fosfatasa	Negativo	
Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17
Índice Crioscópico °C	(-0.540)	(-0.510)
Índice Crioscópico °H	(-0.560)	(-0.530)

Características fisicoquímicas – Leche Entera Liquida UHT tabla 2, Decreto 616 de 2006

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	n	m	M	C
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0

*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.

Características microbiológicas – Leche Ultrapasteurizada tabla 8, Decreto 616 de 2006

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm³/ m²/d/atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm
------------------------------------	--

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto. El producto debe empaquetado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación
---	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
---------------------------	---

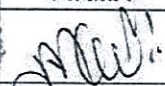
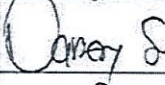
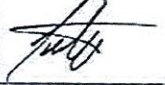
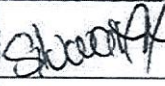
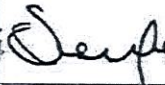
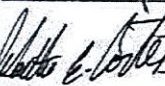
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). • 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:

AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Físicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml. Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a lácteos. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". Cambios realizados por MCRG – ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE

LECHE SABORIZADA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001633 / SAP 200001192

Clasificación

Lácteos

Descripción del
Producto

Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Entera	
	Min.	Máx.
pH	6.5	6.85
Materia grasa, % m/m	3.0	--
Proteína % m/m		
Leche saborizada	2.4	
Leche achocolatada	2.3	
NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada		

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos. 1,8 leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue.

El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante

			Contaminante	Límite máximo, mg/kg
			Arsénico como As	0.5
			Plomo, como Pb	0.02
			NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante	

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 616 de 2006. NTC 1419 última Actualización, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML		
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:		
		Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente cm³/m²/d/atm	Transmisión de la luz % máx.	
			a 400 nm	a 500 nm
	<200	<2	<8	
	NTC 1419 Tabla 6 Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida			
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y 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.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - 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:

AGOSTO 2024

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, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el ítem Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje "perfectamente sellado sin fugas en su empaque" y se incluye en el rotulado "Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i>																																												
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se trasladan consideraciones de la descripción del producto y requisitos límites máximos de contaminantes al ítem otras características del producto En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros de NTC 1419 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos. 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><td> Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 </td><td><table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 </td></tr><tr><td colspan="2"> En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". <i>Cambios realizados por MCRG – ago 2024.</i> </td></tr></table>	Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	Requisito	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". <i>Cambios realizados por MCRG – ago 2024.</i>	
Tabla 2 Requisito microbiológico para la leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida <table><tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	Requisito	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Enterobacteria</td><td>5</td><td>2</td><td><1 ufc/ml</td><td>5 ufc/ml</td></tr><tr><td>Esporas aerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr><tr><td>Esporas anaerobias mesófilas</td><td>5</td><td>0</td><td><1 ufc/ml</td><td>---</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml	Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---	Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---				
Requisito	n	c	m	M																																									
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml																																									
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																																									
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																																									
REQUISITO	n	c	m	M																																									
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml																																									
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																																									
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---																																									
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". <i>Cambios realizados por MCRG – ago 2024.</i>																																													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE

MANTEQUILLA

**REQUISITOS
GENERALES**

Código

SAP 200000842 / SAP 200002113 / SAP 200000445 /
SAP 200000444 / SAP 200001484 / SAP 200002538

Clasificación

Lácteos

Descripción del
Producto

Es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido.

**REQUISITOS
ESPECIFICOS**

Ingredientes

Crema de leche fresca, higienizada, adicionada o no de cultivos lácticos específicos.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Parámetro	
	Min.	Max.
Materia grasa, % m/m	80	
Agua, % m/m		16
Sólidos lácteos Sólidos lácteos no grasas % m/m		2.0
Cloruros (como NaCl), % m/m		3.0
Índice de Reichert - Meissel	22	32
Prueba de Kreiss	Negativa	
Prueba de Fosfatasa	Negativa	
Resolución 2310 de 1986 –Requisitos fisicoquímicos Mantequilla		

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	5x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Coliformes	5	2	50 ufc/ml	10 ² ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 1,13 mantequilla. Resolución 1407 de 2022

Requisitos
Nutricionales

No Aplica

Otras
características
del producto

- El producto puede presentarse a temperatura ambiente en estado sólido o semisólido.
- Debe estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Resolución 2310 de 1986.
- Debe estar prácticamente exenta de sustancias tóxicas y residuos de droga o medicamentos.
- Debe presentar color uniforme variando del blanco amarillento al

	amarillo oro. - Debe presentar textura firme, lisa y uniforme, untuosa, sin huecos y sin acumulación de agua o aire.
--	---

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006, Resolución 2674 de 2013, NTC 734. Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000842 El contenido neto del producto debe ser de 120 gr. SAP 200002113 El contenido neto del producto debe ser de 125 gr. SAP 200000445 / SAP 200002538 El contenido neto del producto debe ser de 500 gr, sin sal SAP 200000444 / SAP 200001484 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en recipientes resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 1 mes después de su fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Si la temperatura ambiente se encuentra por encima de 30°C. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura y el producto, debe tener una temperatura de refrigeración entre 4°C +/- 2°C. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en 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 condiciones). - 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:	AGOSTO 2024
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En clasificación se actualiza de mantequilla a lácteos.

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando Requisitos microbiológicos Mantequilla de la Resolución 2310 de 1986 e incluyendo los Requisitos Microbiológicos - 1.13 Mantequilla. Resolución 1407 de 2022

	n	m	M	c
NMP Coliformes	3	75	150	1
NMP Coliformes	3	<3	-	0
fecales/g				
Hongos y levaduras/g	3	500	1000	1
Estafilococos				
coagulasa positiva/g	3	100	200	11
Salmonella/ 25g	3	0	-	0

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	5x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Coliformes	5	2	50 ufc/ml	10 ² ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

2

En requisitos nutricionales se retira la información Datos tomados de Tabla de Composición de Alimentos ICBF 2018 – Mantequilla y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.

Humedad (g)	16.9
Proteína (g)	0.8
Grasas (g)	82.2
Carbohidratos (g)	0
Calorías	743

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se actualizan las presentaciones de ellos materiales de acuerdo a la descripción del material y se incluye material 200001484 presentación por 1000 gr y SAP 200002538 presentación de 500 gr sin sal, creados para comedores y confirmado por TIC.

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".

En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". Cambios realizados por MCRG – ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE	QUESO CAMPESINO
-------------------	-----------------

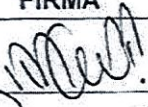
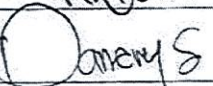
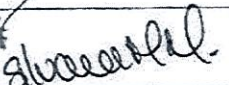
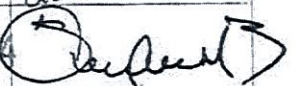
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001140 / SAP 200000626 / SAP 200001436 / SAP 200001534 / SAP 200002531
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos 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 Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		Parámetro		Mínimo	Máximo	
		Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45	
		Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso				
Requisitos Físicoquímicos	Parámetro		Mínimo	Máximo		
	Humedad % m/m		55	65		
	Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² 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 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - 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. - 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. - 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. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos SAP 200002531 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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		La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
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 Concepto Sanitario 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, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:		AGOSTO 2024

Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Proteína (g)	17,5
Carbohidratos (g)	0,3
Energía (Kcal)	301

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
 En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
 En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". Cambios realizados por MCRG – ago 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 4	
		FECHA:	07	02
				

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627/ SAP 200002819/ SAP 200002733.
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal, obtenido a partir de leche higienizada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche, cuajo y sal.			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		Parámetro	Mínimo	Máximo	
		Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45	
		<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>			
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10 ² ufc/g
	Requisitos Nutricionales	Salmonella spp	5	0	Ausencia/2 5g
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/2 5g
		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022			
		No Aplica			
		Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólida entre duro y semiduro, sin babosidades obtenido de leche higienizada.			
	Otras características del producto	El queso no debe exceder los límites de contaminantes:			
		Requisito	Límite máximo en mg/kg		
		Plomo, expresado como Pb	0.02		

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos SAP 200002733 queso costeño panadería*1000gr En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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		La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C). Al momento de la entrega este no debe tener mas de 5 días desde su fabricación
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 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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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 adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.																																																																																				
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro <table><tr><th colspan="2">NTC 750</th></tr><tr><th>Componentes</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Materia Grasa en extracto seco % m/m</td><td>< 10</td></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>50 - 55</td></tr></table> <table><tr><th colspan="2">Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td colspan="2">Materia grasa en extracto seco de m/m</td><td>5</td><td>45</td></tr></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad % m/m</td><td>40</td><td>55</td></tr></table> Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022 <table><tr><th colspan="4">Resolución 1804 de 1989</th></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>5</td><td>1000</td><td>5000</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td></tr><tr><td>Exámenes especiales</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 25 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes 25 g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr></table> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>5x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>1</td><td>< 10 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>-</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/ 25g</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 y se incluyen 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. En empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas. En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". Cambios realizados por MCRG – ago 2024.	NTC 750		Componentes	Valor	Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10	Humedad % m/m	50 - 55	Parámetro		Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad % m/m	40	55	Resolución 1804 de 1989				Recuento de coliformes UFC/g	5	1000	5000	Recuento de E. coli UFC/g	5	10	100	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	500	Exámenes especiales				Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100	Detección de Salmonella 25 g	5	Ausente	-	Detección de Listeria monocytogenes 25 g	5	Ausente	-	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² 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	-
NTC 750																																																																																					
Componentes	Valor																																																																																				
Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10																																																																																				
Humedad % m/m	50 - 55																																																																																				
Parámetro		Mínimo	Máximo																																																																																		
Materia grasa en extracto seco de m/m		5	45																																																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																																			
Humedad % m/m	40	55																																																																																			
Resolución 1804 de 1989																																																																																					
Recuento de coliformes UFC/g	5	1000	5000																																																																																		
Recuento de E. coli UFC/g	5	10	100																																																																																		
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	5	100	500																																																																																		
Exámenes especiales																																																																																					
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	10	100																																																																																		
Detección de Salmonella 25 g	5	Ausente	-																																																																																		
Detección de Listeria monocytogenes 25 g	5	Ausente	-																																																																																		
REQUISITO	n	c	m	M																																																																																	
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g																																																																																	
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² 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	-																																																																																	
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 En ítem código se incluye materiales SAP 200002819 En presentación de producto se agrega texto con el material así: "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002819 queso costeño * 1000 gr" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR. 23/05/2025																																																																																				
5	En descripción de producto se da claridad que el queso es obtenido a partir de la leche higienizada y se elimina "sometido a cocción", ya que puede interpretarse que el queso es sometido a este proceso. Adicional se da claridad a los ingredientes quedado "Leche, cuajo y sal" teniendo en cuenta que no se usa																																																																																				

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE
PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 03

Página 1 de 6

Fecha:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE

QUESO DOBLE CREMA

REQUISITOS
GENERALES

Código

SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469/ SAP
2000002734

Clasificación

Lácteos

Descripción
del Producto

El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes:

Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>		

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa	5	1	10 ² ufc/g	10 ³

		positiva				ufc/g
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/2 5g	-
		Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/2 5g	-
		Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - 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. - 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. - 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. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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.				

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200001536 - Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 - Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G SAP 200002734 Queso Doble Crema * KG Panadería Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
--------------------------------------	---

	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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**

Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días. Al momento de la entrega este no debe tener más de 5 días desde su fabricación

**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, Vigente.
- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA.
- 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

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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. 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, 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".

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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.

3

Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min, 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg, 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg, 200000952 queso doble crema peso neto x 500 gr, 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores.

Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones".

Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

4

- Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso</i>		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
<i>Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro</i>		

En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

5

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
<i>Estafilococcus</i> Coagulasa Positiva / g	1000
<i>Salmonella</i> / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10 ² ufc/g	5x10 ² ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	5	1	< 10 ufc/g	10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	1	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
<i>Salmonella</i> spp	5	0	Ausencia/25g	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

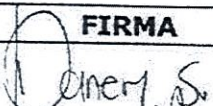
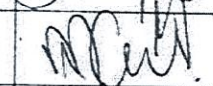
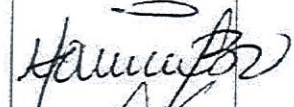
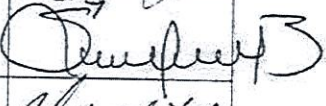
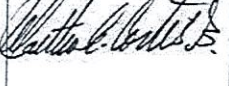
En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorías (kcal)	286	--

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para

	comedores y confirmado por TIC En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". <i>Cambios realizados por MCRG - ago 2024</i>
6	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 se agrega el código SAP 2000002734 en presentación de producto se agrega código SAP 200002734 Queso Doble Crema * KG Panadería, y en vida útil se agrega el texto "al momento de la entrega este no debe tener más de 5 días desde su fabricación", lo anterior teniendo en cuenta que este material es usado para las compras e ingresos del área de panadería.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	David Baldion
	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	

HOJA EN BLANCO

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 03	Página 1 de 4	
		Fecha:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT
-------------------	--------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224/ SAP 200002821
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización, seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Materia grasa % m/m</td><td>Min. 2.5</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo</td><td>7.0</td></tr><tr><td>Acidez como ácido láctico % m/m</td><td>0.70 - 1.50</td></tr><tr><td>Prueba de fosfatasa</td><td>Negativa</td></tr></table> Requisitos Físicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986				REQUISITO	Máximo	Materia grasa % m/m	Min. 2.5	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de fosfatasa	Negativa									
	REQUISITO	Máximo																						
	Materia grasa % m/m	Min. 2.5																						
	Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo	7.0																						
	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																						
Prueba de fosfatasa	Negativa																							
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>2x10² ufc/g o ml</td><td>5x10² ufc/g o ml</td></tr><tr><td>Coliformes</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g o ml</td><td>10² ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos - 1,11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml	Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
REQUISITO	n	c	m	M																				
Mohos y Levaduras	5	2	2x10 ² ufc/g o ml	5x10 ² ufc/g o ml																				
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10 ² ufc/g																				
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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.
--	--	--

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, 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 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados. En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002821 bebida yogurt * 170 a 200 gr
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado

	con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
--	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	MAYO 2025
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
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, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "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. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos,
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. Cambios realizados por JPMR Sept/2021.

