

FICHA TÉCNICA FT- 13 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.	
Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.
Calidad	- Debe cumplir con la NTC: 1419 Leche líquida Saborizada. - Resolución número 2310 de 1986 - Debe cumplir con la NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad Comercial en alimentos. - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecidos en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las Normas Técnicas Colombianas referenciadas en la misma.
Generalidades	Descripción física: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, 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. Ingredientes: Leche de vaca líquida entera, azúcar. Aditivos: - Acido fólico - Hierro y Zinc Aminoquelado - Estabilizante permitido - Saborizantes permitidos en alimentos infantiles, según el caso: Sabor Natural o Idéntico al Natural. Colorantes permitidos en alimentos infantiles. De acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina. Se deben presentar como mínimo los siguientes sabores: Fresa, Banano, Chocolate, Vainilla y Arequipe y/o los demás que cumplan con la presente ficha técnica.. El ICBF podrá solicitar modificación de los sabores según la aceptabilidad de los niños. Cualquier modificación debe ser autorizada por el ICBF. El contratista podrá incluir nuevos sabores, solicitando previamente la aprobación por parte del ICBF, teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la normatividad vigente.
Requisitos generales	La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT Saborizada Fortificada debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente. - Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos.

FICHA TÉCNICA FT- 13 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.																																																								
Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.																																																							
	- Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. - Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. - La leche Entera UAT UHT Saborizada debe estar adicionada con Ácido Fólico, Hierro y Zinc Aminoquelado.																																																							
Requisitos Específicos	Características Nutricionales: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NUTRIENTES</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>159</td></tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td><td>Gramos</td><td>5.2</td></tr> <tr> <td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>6</td></tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td><td>Gramos</td><td>21</td></tr> <tr> <td>CALCIO</td><td>Miligramos</td><td>198</td></tr> <tr> <td>HIERRO AMINOQUELADO</td><td>Miligramos</td><td>3.0</td></tr> <tr> <td>ZINC AMINOQUELADO</td><td>Miligramos</td><td>3.0</td></tr> <tr> <td>ACIDO FÓLICO</td><td>µg</td><td>30</td></tr> </tbody> </table> Nota: El contratista deberá utilizar premezcla balanceada de los micronutrientes (hierro y zinc en forma aminoquelada y ácido fólico) para la fortificación de los productos lácteos que permita garantizar con una sola operación de adición la fortificación en las cantidades establecidas. Características microbiológicas: Esterilidad comercial. Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C. Características fisicoquímicas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>FISICOQUÍMICAS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v *</td><td>3.0</td><td></td></tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m</td><td>16.3</td><td></td></tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m*</td><td>13.3</td><td></td></tr> <tr> <td>Peroxidasa*</td><td>negativo</td><td></td></tr> <tr> <td>Fosfatasa*</td><td>negativo</td><td></td></tr> <tr> <td>Densidad 15/15°C (g/ml)</td><td>1.0450</td><td>1.0700</td></tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v *</td><td>0.12</td><td>0.16</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>6.50</td><td>6.85</td></tr> </tbody> </table>		NUTRIENTES		APORTE MÍNIMO	CALORÍAS	Kilocalorías	159	PROTEÍNA	Gramos	5.2	GRASAS	Gramos	6	CARBOHIDRATOS	Gramos	21	CALCIO	Miligramos	198	HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	3.0	ZINC AMINOQUELADO	Miligramos	3.0	ACIDO FÓLICO	µg	30	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v *	3.0		Extracto seco total % m/m	16.3		Sólidos lácteos no grasos % m/m*	13.3		Peroxidasa*	negativo		Fosfatasa*	negativo		Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0450	1.0700	Acidez expresado como ácido láctico %m/v *	0.12	0.16	pH	6.50	6.85
NUTRIENTES		APORTE MÍNIMO																																																						
CALORÍAS	Kilocalorías	159																																																						
PROTEÍNA	Gramos	5.2																																																						
GRASAS	Gramos	6																																																						
CARBOHIDRATOS	Gramos	21																																																						
CALCIO	Miligramos	198																																																						
HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	3.0																																																						
ZINC AMINOQUELADO	Miligramos	3.0																																																						
ACIDO FÓLICO	µg	30																																																						
FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo																																																						
Grasa % m/v *	3.0																																																							
Extracto seco total % m/m	16.3																																																							
Sólidos lácteos no grasos % m/m*	13.3																																																							
Peroxidasa*	negativo																																																							
Fosfatasa*	negativo																																																							
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0450	1.0700																																																						
Acidez expresado como ácido láctico %m/v *	0.12	0.16																																																						
pH	6.50	6.85																																																						

FICHA TÉCNICA FT- 13 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.	
Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA, SABORIZADA, FORTIFICADA.
	*RESOLUCIÓN NUMERO 02310 DE 1986
Empaque y rotulado	La leche Entera UAT UHT Saborizada ,debe estar empacada 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, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente. Rotulado General: Resolución 5109/05 de Rotulado General y los demás que lo modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia (ver ficha técnica de rotulado institucional para lácteos FT – 16). Rotulado Nutricional: Resolución No. 333 del 10 de febrero de 2011 (ver ficha técnica de rotulado institucional para lácteos FT – 16). Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico Rotulado Institucional para lácteos FT – 16 y Formato Técnico Empaque Rígido y flexible FT - 15) El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que hacen parte del complemento nutricional, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.
Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y entre cuarenta y cinco (45) a sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción en el punto de distribución; siendo este ultimo (60 días) la condición principal, así como garantizar la calidad del producto teniendo en cuenta las diferentes zonas climáticas del País.
Presentación	Porción por 200 ml.

Nota: La estructura de los certificados de calidad deben seguir con el procedimiento establecido en el FT- 26 ANEXO 1 CERTIFICADOS DE CALIDAD PRODUCTO LÁCTEO