

FICHA TÉCNICA FT-22 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.															
Nombre Comercial		LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.													
Calidad		- Debe cumplir la NTC: 3856. Productos Lácteos, Leche UAT – UHT Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada. - Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006. - 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. Aditivos: Acido fólico Hierro y Zinc Aminoquelado													
Requisitos generales		La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT 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. La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT Fortificada debe estar adicionada con ácido fólico, hierro y zinc Aminoquelado. - Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos. - Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. - Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.													
Requisitos Específicos		Características Nutricionales: <table><tr><th colspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MÍNIMO</th></tr><tr><td>CALORÍAS</td><td>Kilocalorías</td><td>115</td></tr><tr><td>PROTEÍNA</td><td>Gramos</td><td>5.8</td></tr><tr><td>GRASAS</td><td>Gramos</td><td>6.0</td></tr></table>		NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO	CALORÍAS	Kilocalorías	115	PROTEÍNA	Gramos	5.8	GRASAS	Gramos	6.0
NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO													
CALORÍAS	Kilocalorías	115													
PROTEÍNA	Gramos	5.8													
GRASAS	Gramos	6.0													

FICHA TÉCNICA FT-22 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.																																					
Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.																																				
		CARBOHIDRATOS	Gramos	9.0																																	
		CALCIO	Miligramos	220																																	
		HIERRO	Miligramos	3.0																																	
		AMINOQUELADO																																			
		ZINC	Miligramos	3.0																																	
		AMINOQUELADO																																			
		ACIDO FÓLICO	µg	30																																	
	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><tr><th>FISICOQUIMICAS</th><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Grasa % m/v</td><td>3.0</td><td></td></tr><tr><td>Extracto seco total % m/m</td><td>11.20</td><td></td></tr><tr><td>Extracto seco desengrasado % m/m</td><td>8.20</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>1.0295</td><td>1.0330</td></tr><tr><td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td><td>0.13</td><td>0.17</td></tr><tr><td>pH</td><td>6.50</td><td>6.85</td></tr><tr><td>índice °C</td><td>-0.540</td><td>-0.510</td></tr><tr><td>Crioscópico °H</td><td>-0.560</td><td>-0.530</td></tr></table>		FISICOQUIMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	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 expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	pH	6.50	6.85	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530		
FISICOQUIMICAS	MÍNIMO	MÁXIMO																																			
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 expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																																			
pH	6.50	6.85																																			
índice °C	-0.540	-0.510																																			
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																			
	Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006.																																				
Empaque y rotulado	La Leche Entera UAT (UHT) 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. 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 – 27).																																				

FICHA TÉCNICA FT-22 LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.	
Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL, FORTIFICADA.
	Rotulado Nutricional: Resolución No. 333 del 10 de febrero de 2011 (ver ficha técnica de rotulado institucional para lácteos FT – 27). Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico Rotulado Institucional para lácteos FT – 27 y Formato Técnico Empaque Rígido y flexible FT - 25) 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 o las normas que lo modifiquen o sustituyan. 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