

FICHA TÉCNICA FT-24 BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA	
Nombre Comercial	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA
Calidad	- Debe cumplir la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena - 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: Es una mezcla de leche cruda o termizada, avena, azúcar, estabilizantes y saborizantes permitidos, hierro y zinc aminoquelados y ácido fólico, sometida mediante un proceso térmico con flujo continuo a una temperatura de 135°C a 150 °C con tiempos de aplicación apropiados que oscilan entre 2 y 4 segundos, tal que se destruyan eficazmente las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico. - La bebida láctea con avena debe contener mínimo el 88% de Leche entera de vaca, en todo caso el productor debe garantizar el aporte mínimo requerido establecidos en los requisitos específicos de la presente ficha. Ingredientes: Leche de vaca entera higienizada, Avena precocida y molida y azúcar. No se acepta lacto suero. Aditivos: Estabilizantes permitidos, Saborizantes permitidos, Hierro y Zinc aminoquelado, Ácido Fólico
Requisitos generales	La Bebida láctea con Avena UAT-UHT Fortificada debe estar adicionada con ácido fólico, hierro y zinc Aminoquelado. - Ausencia de sustancias tóxicas, de adulterantes y conservantes. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. - Textura fluida, libre de coágulos y grumos. - Se conserva a temperatura ambiente.

FICHA TÉCNICA FT-24 BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA																							
Nombre Comercial		BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA																					
Requisitos Específicos	Características Nutricionales:																						
	NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO																				
	CALORÍAS	Kilocalorías	181																				
	PROTEÍNA	Gramos	5.4																				
	GRASAS	Gramos	5.3																				
	CARBOHIDRATOS	Gramos	28																				
	CALCIO	Miligramos	184																				
	HIERRO AMINOQUELADO	Miligramos	3																				
	ZINC AMINOQUELADO	Miligramos	3																				
	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: 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><td>CARACTERÍSTICA</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Grasa % m/v</td><td>2.6</td><td></td></tr><tr><td>Densidad</td><td>1.045</td><td>1.0700</td></tr><tr><td>Peroxidasa</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Fosfatasa</td><td>Negativo</td><td></td></tr><tr><td>Acidez expresado como ácido láctico %m/m</td><td>0.12</td><td>0.16</td></tr><tr><td>pH a 20° C</td><td>6.5</td><td>6.8</td></tr></table>			CARACTERÍSTICA	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	2.6		Densidad	1.045	1.0700	Peroxidasa	Negativo		Fosfatasa	Negativo		Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.12	0.16	pH a 20° C	6.5	6.8
CARACTERÍSTICA	Mínimo	Máximo																					
Grasa % m/v	2.6																						
Densidad	1.045	1.0700																					
Peroxidasa	Negativo																						
Fosfatasa	Negativo																						
Acidez expresado como ácido láctico %m/m	0.12	0.16																					
pH a 20° C	6.5	6.8																					
Empaque y rotulado	La Bebida Láctea con Avena, ultra alta temperatura UAT-UHT, Larga Vida 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.																						

FICHA TÉCNICA FT-24 BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA	
Nombre Comercial	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, FORTIFICADA
	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). 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. 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 anexo 1 de la presente ficha técnica