

Nombre del Producto (SIBOL)	40383 LECHE UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT, LARGA VIDA.
Calidad	Debe cumplir con: - Norma Técnica Colombiana - NTC: 3856. Productos Lácteos, Leche UAT – UHT Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada. - Decreto 616 de 2006. - Norma Técnica Colombiana - NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos. - Norma Técnica Colombiana - NTC-452 para cajas de cartón corrugado. - Debe contar con Registro Sanitario vigente para la presentación fortificada que se solicita. 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. No se acepta el uso de leches reconstituidas o recombinadas. Aditivos: Ácido fólico Hierro y Zinc Aminoquelados.
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 fortificada UAT/UHT debe estar adicionada con ácido fólico, hierro y zinc Aminoquelados.
Requisitos Específicos	ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES:

Nombre del Producto (SIBOL)	40383 LECHE UHT																																					
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT, LARGA VIDA.																																					
		NUTRIENTE		APORTE MÍNIMO POR LITRO																																		
		CALORÍAS	Kilocalorías	575																																		
		PROTEÍNA	Gramos	29																																		
		GRASAS	Gramos	30.0																																		
		CARBOHIDRATOS	Gramos	45.0																																		
		CALCIO	Miligramos	1100																																		
		HIERRO	Miligramos	15.0																																		
		ZINC	Miligramos	15.0																																		
		ACIDO FÓLICO	µg	200																																		
		Nota: El proveedor 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. ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS: <table><tr><td>FISICOQUIMICAS</td><td>MÍNIMO</td><td>MÁXIMO</td></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>6.0</td><td>7.0</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><tr><td colspan="3">Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006.</td></tr></table> ESPECIFICACIONES 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.			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	6.0	7.0	Índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006.
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	6.0	7.0																																				
Índice °C	-0.540	-0.510																																				
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																				
Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006.																																						



FICHA TÉCNICA FT- 02: LECHE ENTERA NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

Nombre del Producto (SIBOL)	40383 LECHE UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT, LARGA VIDA.
	Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, azúcares, almidones, sueros lácteos. Ausencia de sustancias tóxicas. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.
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. Los empaques deberán ser impresos con los artes e información que suministrará el ICBF y el MADR al día siguiente en que se cierre la operación en la BMC. 1. PRIMARIO: - Capacidad 1.000 ml - Barreras: - o Transmisión de luz: Límite máximo permitido: Transmitancia total: < 2% entre 400nm y <8 a 500nm - o Permeabilidad al oxígeno a temperatura ambiente: Límite máximo 200 ml/m²/d/atm - El producto ofrecido en esta ficha técnica corresponde a un envase aséptico no retornable, fabricado en material aprobado por la autoridad sanitaria competente y los resultados aquí expresados están certificados por el proveedor y cumple con todos los requerimientos y especificaciones solicitados por el Comitente Comprador. - Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio. - Rotulado general: Resolución 005109 / 2005 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - Rotulado Nutricional: Resolución No. 333 del 10 de febrero de 2011 y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - Cumplir con lo establecido en la FT-03 para este tipo de empaque. 2. SECUNDARIO: Empaque intermedio de polietileno de alta densidad, hermético y sellado, formando paquetes de 6 unidades, con el fin de contener derrames eventuales por rotura o filtración del empaque primario.



FICHA TÉCNICA FT- 02: LECHE ENTERA NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

Nombre del Producto (SIBOL)	40383 LECHE UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT, LARGA VIDA.
	3. Terciario: Caja de cartón corrugado con protección contra la humedad, clave de resistencia C930, que permita el empaque de dos unidades de empaque secundario (cada una de 6 unidades), que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto. Cumplir con lo establecido en la FT-03 para este tipo de empaque.
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa en un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminados, en perfecta limpieza y protegidos del ingreso de insectos y roedores. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado. Se debe almacenar debidamente estibado en condiciones de temperatura ambiente Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Transporte a través de vehículos exclusivos para alimentos no refrigerados, debe hacerse observando todos y cada uno de los literales del CAPITULO VII del Decreto 3075/97, y la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Los operarios, transportadores, y auxiliares del vehículo deben cumplir con cada uno de los artículos, numerales y literales del decreto 3075/97 en el Capítulo III, la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y todo lo concerniente a la manipulación de alimentos.
Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos cincuenta (50) días calendario, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción en el punto de distribución.
Presentación	Caja de cartón corrugado por 2 paquetes de 6 unidades cada uno, cada unidad de 1000 ml.