

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	A27.G6.PP	29/04/2021
	FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Versión 3	Página 1 de 27

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CONTENIDO

FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES.....	2
FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES.....	5
FICHA TÉCNICA: FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES.....	8
FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA.....	11
FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO.....	13
FICHA TÉCNICA: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT- LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.....	15
FICHA TÉCNICA: KUMIS ENTERO.....	17
FICHA TÉCNICA: YOGURT ENTERO.....	20
FICHA TÉCNICA: QUESOS FRESCOS.....	23
FICHA TÉCNICA: BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.....	26

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 2 de 27

FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES																																																			
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																																																			
Requisitos Generales	<ul style="list-style-type: none"> - Alimento prescrito por pediatra o profesional de la salud, la fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso. El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto. - El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones. - Polvo ultrafino, con olor y sabor característico. - Osmolaridad recomendada para la fórmula de inicio. 																																																			
Requisitos Específicos	<p>Especificaciones Físicoquímicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Kcal/ 100 mL**</td> <td>60</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/ 100 Kcal*</td> <td>1.8</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 Kcal*</td> <td>3.3</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos g/100 Kcal**</td> <td>9.0</td> <td>14.0</td> </tr> <tr> <td>Hierro mg/100 Kcal*</td> <td>1.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio mg/100 Kcal*</td> <td>50</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuentes: * Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0</p> <p>Especificaciones Microbiológicas</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g</td> <td>3</td> <td>5000</td> <td>10000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td>Menor 3</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coniformes fecales/g</td> <td>3</td> <td>Menor 3</td> <td>----</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> /g</td> <td>3</td> <td>Menor 100</td> <td>----</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Mínimo	Máximo	Kcal/ 100 mL**	60	70	Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0	Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0	Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0	Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-	Calcio mg/100 Kcal*	50	-	Análisis	n	m	M	C	Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1	NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1	NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0	Hongos y levaduras/g	3	100	300	1	<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> /g	3	Menor 100	----	0
Requisito	Mínimo	Máximo																																																		
Kcal/ 100 mL**	60	70																																																		
Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0																																																		
Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0																																																		
Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0																																																		
Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-																																																		
Calcio mg/100 Kcal*	50	-																																																		
Análisis	n	m	M	C																																																
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1																																																
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1																																																
NMP coniformes fecales/g	3	Menor 3	----	0																																																
Hongos y levaduras/g	3	100	300	1																																																
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> /g	3	Menor 100	----	0																																																

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 3 de 27

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES												
	Fuente: Resolución 11488 de 1984.												
	Análisis especiales												
	<i>Bacilos cereus/g</i>	3	100	200	1								
	Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1								
	Salmonella/100g	3	0	-	0								
	Fuente: Resolución 11488 de 1984. <i>n</i> = Número de muestras que se van a examinar. <i>m</i> = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. <i>M</i> = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. <i>c</i> = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre <i>m</i> y <i>M</i> .												
	Contaminantes: La fórmula láctea de inicio no debe superar los siguientes límites de contaminantes:												
	<table border="1"><thead><tr><th>Contaminante *</th><th>Límite máximo, mg/kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr><tr><td>Melamina</td><td>1.0</td></tr></tbody></table>		Contaminante *	Límite máximo, mg/kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	1.0			
Contaminante *	Límite máximo, mg/kg												
Plomo, expresado como Pb	0.02												
Aflatoxinas M1	0.0005												
Melamina	1.0												
	* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.												
	Nota: En caso de que el proponente presente Fórmulas lácteas de Inicio, importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas de la presente Invitación a Ofertar.												
Empaque y rotulado	PRIMARIO: <ul style="list-style-type: none">- El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- Cumplir la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984, la Resolución 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. SECUNDARIO: <ul style="list-style-type: none">- Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.- El tipo de cartón que se use deberá ser adecuado para mantener al envase individual en óptimas condiciones.												

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A27.G6.PP

29/04/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Versión 3

Página 4 de 27

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE INICIO EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	- Deben ajustarse de tal forma que el desplazamiento o movimiento del envase individual sea mínimo con el objeto de evitar rotura o daño del envase individual.
Conservación y almacenamiento	- El producto debe ser almacenado de acuerdo con las condiciones definidas por el fabricante del producto. - El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en punto de atención, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que esté destinado.

PÚBLICO

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 5 de 27

**FICHA TÉCNICA: FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON
VITAMINAS Y MINERALES**

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES																					
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.- El producto deberá contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- El operador deberá cumplir con la totalidad de los requisitos establecidos en la legislación sanitaria vigente y aquellas que por su naturaleza sustituyan, modifiquen o adionen.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																					
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- La fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso. El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto. Fórmula Láctea de Continuación diseñada para lactantes a partir del sexto mes de vida.- Polvo ultrafino, con sabor característico.- El producto debe poseer un aspecto, color, sabor, olor y consistencia que lo hagan adecuado para este grupo etéreo.- El producto deberá estar exento de partículas quemadas o duras y de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.).- Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. El producto debe contener adición de hierro, en una cantidad mínima de 1mg/100 gr de fórmula en polvo.																					
Requisitos Específicos	<p>Especificaciones Físicoquímicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Kcal/ 100 mL**</td><td>60</td><td>70</td></tr><tr><td>Proteína g/ 100 Kcal*</td><td>1.8</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Grasa g/100 Kcal*</td><td>3.3</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Carbohidratos g/100 Kcal**</td><td>9.0</td><td>14.0</td></tr><tr><td>Hierro mg/100 Kcal*</td><td>1.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Calcio mg/100 Kcal*</td><td>50</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>Fuentes: * Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Kcal/ 100 mL**	60	70	Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0	Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0	Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0	Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-	Calcio mg/100 Kcal*	50	-
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Kcal/ 100 mL**	60	70																				
Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0																				
Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0																				
Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0																				
Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-																				
Calcio mg/100 Kcal*	50	-																				

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 6 de 27

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES																																																										
	<p>Especificaciones Microbiológicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>Análisis</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g</td><td>3</td><td>5000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes totales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP conformes fecales/g</td><td>3</td><td>Menor 3</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras/g</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Estafilococos coagulasa positiva /g</td><td>3</td><td>Menor 100</td><td>---</td><td>0</td></tr></tbody></table> <table border="1"><thead><tr><th>Análisis especiales</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td><i>Bacilos cereus</i>/g</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr><tr><td>Esporas sulfito reductoras/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Salmonella/100g</td><td>3</td><td>0</td><td>-</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 11488 de 1984. n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Contaminantes:</p> <p>La fórmula infantil sin lactosa no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Contaminante *</th><th>Límite máximo, mg/Kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr><tr><td>Melamina</td><td>1.0</td></tr></tbody></table> <p>* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.</p> <p>Nota: En caso que el proponente presente Fórmulas lácteas importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas.</p>	Análisis	n	m	M	c	Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1	NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1	NMP conformes fecales/g	3	Menor 3	---	0	Hongos y levaduras/g	3	100	300	1	Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	---	0	Análisis especiales	n	m	M	C	<i>Bacilos cereus</i> /g	3	100	200	1	Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1	Salmonella/100g	3	0	-	0	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	1.0
Análisis	n	m	M	c																																																							
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1																																																							
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1																																																							
NMP conformes fecales/g	3	Menor 3	---	0																																																							
Hongos y levaduras/g	3	100	300	1																																																							
Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	---	0																																																							
Análisis especiales	n	m	M	C																																																							
<i>Bacilos cereus</i> /g	3	100	200	1																																																							
Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1																																																							
Salmonella/100g	3	0	-	0																																																							
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg																																																										
Plomo, expresado como Pb	0.02																																																										
Aflatoxinas M1	0.0005																																																										
Melamina	1.0																																																										
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- El empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la Leche Materna y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.																																																										

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A27.G6.PP

29/04/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Versión 3

Página 7 de 27

Nombre Comercial	FÓRMULA LÁCTEA DE CONTINUACIÓN EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984, la Resolución 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.- El tipo de cartón que se use deberá ser adecuado para mantener al envase individual en óptimas condiciones.- Deben ajustarse de tal forma que el desplazamiento o movimiento del envase individual sea mínimo con el objeto de evitar rotura o daño del envase individual.
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El almacenamiento debe realizarse de acuerdo con las condiciones establecidas por el fabricante.- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Transporte	<ul style="list-style-type: none">- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en punto de atención, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.
Presentación	Presentaciones comerciales, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destina el producto.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 8 de 27

**FICHA TÉCNICA: FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON
VITAMINAS Y MINERALES**

Nombre Comercial	FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES																					
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																					
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Alimento prescrito por pediatra o profesional de la salud, la fórmula para lactantes es un producto a base de leche de vaca o de otros animales y/o de otros componentes comestibles de origen animal, incluido el pescado, o vegetal, que se consideren adecuados para la alimentación de los lactantes; la cual deberá ser nutricionalmente adecuado para favorecer el crecimiento normal y el desarrollo cuando se emplea de acuerdo con sus instrucciones de uso. El producto se elabora de tal modo por medios físicos únicamente y se envasa de manera que evite la alteración y la contaminación bajo todas las condiciones normales de manipulación, almacenamiento y distribución en el país en que se vende el producto.- Fórmula Láctea diseñada para lactantes a partir del nacimiento, tan solo cuando el niño o la niña presente intolerancia a la lactosa, deficiencia congénita diagnosticada.- El empaque debe estar libre de roturas, abolladuras o deformaciones.- Polvo ultrafino, con olor y sabor característico.- Osmolaridad: 185 a 200 mosm/L.																					
Requisitos Específicos	<p>Especificaciones Fisicoquímicas</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Kcal/ 100 mL**</td><td>60</td><td>70</td></tr><tr><td>Proteína g/ 100 Kcal*</td><td>1.8</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Grasa g/100 Kcal*</td><td>3.3</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Carbohidratos g/100 Kcal**</td><td>9.0</td><td>14.0</td></tr><tr><td>Hierro mg/100 Kcal*</td><td>1.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Calcio mg/100 Kcal*</td><td>50</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>Fuentes: * Resolución 1488 de 1984 ** CODEX Alimentarius La relación Ca: P (Calcio: Fosforo) no será menor de 1.2 ni mayor de 2.0</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Kcal/ 100 mL**	60	70	Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0	Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0	Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0	Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-	Calcio mg/100 Kcal*	50	-
Requisito	Mínimo	Máximo																				
Kcal/ 100 mL**	60	70																				
Proteína g/ 100 Kcal*	1.8	4.0																				
Grasa g/100 Kcal*	3.3	6.0																				
Carbohidratos g/100 Kcal**	9.0	14.0																				
Hierro mg/100 Kcal*	1.0	-																				
Calcio mg/100 Kcal*	50	-																				

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 9 de 27

**Nombre
Comercial****FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES****Especificaciones Microbiológicas**

Análisis	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos Mesofílicos/g	3	5000	10000	1
NMP coliformes totales/g	3	Menor 3	11	1
NMP conformes fecales/g	3	Menor 3	---	0
Hongos y levaduras/g	3	100	300	1
Estafilococos coagulasa positiva /g	3	Menor 100	---	0

Análisis especiales	n	m	M	C
<i>Bacilos cereus</i> /g	3	100	200	1
Esporas sulfito reductoras/g	3	10	100	1
Salmonella/100g	3	0	-	0

Fuente: Resolución 11488

n = Número de muestras que se van a examinar.

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Contaminantes:

La fórmula infantil sin lactosa no debe superar los siguientes límites de contaminantes:

Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	1.0

* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.

Nota: En caso de que el proponente presente Fórmulas Infantiles sin Lactosa, importadas de casa matriz, y que adjunte con ellas los análisis físico químicos y microbiológicos basados en los estándares y características del Códex Internacional, y no se incluya la totalidad de las especificaciones y/o adjunte reportes en unidades de medida diferentes a las definidas en la normatividad colombiana; éste deberá anexar Certificación expedida por el Representante Legal de la Casa Matriz en Colombia de dichos productos, donde certifique el cumplimiento de todas las especificaciones de calidad e inocuidad de los productos ofertados, definidos por la norma colombiana vigente y expuestos en las Fichas Técnicas de la presente Invitación a Ofertar.

**Empaque y
rotulado****PRIMARIO:**

- El Empaque debe corresponder a hojalata que cumpla con las Resoluciones 683 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.
- Cumplir la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.
- Cumplir con la Resolución 11488 de 1984, la Resolución 333 de 2011 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **10** de
27

Nombre Comercial	FÓRMULA INFANTIL SIN LACTOSA EN POLVO, CON VITAMINAS Y MINERALES
	<p>- Según artículo 13 del Decreto 1397 de 1992, todo alimento para lactantes debe contener de forma visible: la manera precisa e higiénica de preparar y utilizar el alimento, la Leyenda "La leche materna es el mejor alimento para el niño".</p> <p>SECUNDARIO:</p> <p>- Caja de cartón corrugado, que garantice la conservación, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.</p>
Conservación y almacenamiento	<p>- El producto debe ser almacenado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.</p> <p>- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
Transporte	<p>- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>
Vida útil	<p>El producto debe ser diseñado, fabricado y envasado de tal manera que garantice una vida útil de al menos 12 meses contados a partir de la fecha de elaboración del producto y al menos 10 meses contados a partir de la fecha de entrega en bodega, periodo durante el cual el producto deberá cumplir con todas las especificaciones técnicas establecidas.</p>
Presentación	<p>Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que se utilizará el producto.</p>

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 11 de
27

FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA																																																																								
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																																																																								
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120. - Leche entera en polvo con sabor característico de la leche. - No se permite la adición de suero lácteo, azúcar, ni almidones. - En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER. - No se permite leche en polvo reempacada. 																																																																								
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína, % (m/m)</td> <td style="text-align: center;">24,5</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Acidez exp. como ácido láctico %m/m</td> <td style="text-align: center;">0,9</td> <td style="text-align: center;">1,30</td> </tr> <tr> <td>Materia grasa % (m/m)</td> <td style="text-align: center;">26</td> <td style="text-align: center;">33</td> </tr> <tr> <td>Humedad % (m/m)</td> <td style="text-align: center;">--</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> </tr> <tr> <td>Índice de insolubilidad en cm³</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas % (m/m)</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">6.0</td> </tr> <tr> <td>Lactosa %m/m</td> <td style="text-align: center;">34.0</td> <td style="text-align: center;">44.0</td> </tr> <tr> <td>Na %m/m</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0.42</td> </tr> <tr> <td>K %m/m</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1.3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Decreto 616 de 2006</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismos</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">10.000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NPM Recuento de coliformes, UFC /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales UFC /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">--</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento Mohos y levaduras UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><100</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella UFC /25g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">--</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Decreto 616 de 2006.</p> <p style="text-align: center;">n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</p>			Requisito	Mínimo	Máximo	Proteína, % (m/m)	24,5	-	Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30	Materia grasa % (m/m)	26	33	Humedad % (m/m)	--	4.0	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0	Cenizas % (m/m)	0	6.0	Lactosa %m/m	34.0	44.0	Na %m/m	-	0.42	K %m/m	-	1.3	Microorganismos	n	m	M	C	Recuento de mesófilos UFC/g	3	1000	10.000	1	NPM Recuento de coliformes, UFC /g	3	<3	11	1	NMP coliformes fecales UFC /g	3	<3	--	0	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<100	100	1	Detección de Salmonella UFC /25g	3	0	--	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	100	1000	1
Requisito	Mínimo	Máximo																																																																							
Proteína, % (m/m)	24,5	-																																																																							
Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30																																																																							
Materia grasa % (m/m)	26	33																																																																							
Humedad % (m/m)	--	4.0																																																																							
Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0																																																																							
Cenizas % (m/m)	0	6.0																																																																							
Lactosa %m/m	34.0	44.0																																																																							
Na %m/m	-	0.42																																																																							
K %m/m	-	1.3																																																																							
Microorganismos	n	m	M	C																																																																					
Recuento de mesófilos UFC/g	3	1000	10.000	1																																																																					
NPM Recuento de coliformes, UFC /g	3	<3	11	1																																																																					
NMP coliformes fecales UFC /g	3	<3	--	0																																																																					
Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1																																																																					
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<100	100	1																																																																					
Detección de Salmonella UFC /25g	3	0	--	0																																																																					
Recuento <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	100	1000	1																																																																					

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 12 de
27

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA								
	<p>c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Contaminantes: La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Contaminante *</th><th>Límite máximo, mg/Kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr><tr><td>Melamina</td><td>2.5</td></tr></tbody></table> <p>* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.</p>	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg								
Plomo, expresado como Pb	0.02								
Aflatoxinas M1	0.0005								
Melamina	2.5								
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.								
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.								
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.								
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.								
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destina el producto.								

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 13 de
27

**FICHA TÉCNICA: LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO
AMINOQUELADO**

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO																																																																											
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.- El producto debe contar con Registro Sanitario Vigente expedido por el INVIMA. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																																																																											
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Leche deshidratada, mediante proceso de atomización – aire caliente, polvo con granulometría malla 120, fortificada con hierro.- Polvo ultrafino, con sabor característico a la leche.- El producto debe contener adición de hierro protegido (aminoquelado o encapsulado). La leche reconstituida debe aportar mínimo 1,5 mg /100ml de Fe+2.- No se permite la adición de suero lácteo ni de azúcar.- En el registro sanitario del producto debe estar especificada la modalidad FABRICAR Y VENDER.- No se permite el producto reempacado.																																																																											
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th>Requisito</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Proteína, % (m/m)</td><td>24,5</td><td>-</td></tr><tr><td>Acidez exp. como ácido láctico %m/m</td><td>0,9</td><td>1,30</td></tr><tr><td>Materia grasa % (m/m)</td><td>26</td><td>33</td></tr><tr><td>Humedad % (m/m)</td><td>--</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Índice de insolubilidad en cm3</td><td>-</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Cenizas % (m/m)</td><td>0</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Lactosa %m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr><tr><td>Na %m/m</td><td>-</td><td>0.42</td></tr><tr><td>K %m/m</td><td>-</td><td>1.3</td></tr><tr><td>Fe⁺² mg/100 g</td><td>12</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p>Fuente: Decreto 616 de 2006.</p> Características microbiológicas <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th>Microorganismos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de mesófilos UFC /g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10.000</td><td>1</td></tr><tr><td>NPM Recuento de coliformes, UFC /g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales UFC /g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella UFC /25g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr></tbody></table>			Requisito	Mínimo	Máximo	Proteína, % (m/m)	24,5	-	Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30	Materia grasa % (m/m)	26	33	Humedad % (m/m)	--	4.0	Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0	Cenizas % (m/m)	0	6.0	Lactosa %m/m	34.0	44.0	Na %m/m	-	0.42	K %m/m	-	1.3	Fe ⁺² mg/100 g	12	-	Microorganismos	n	m	M	C	Recuento de mesófilos UFC /g	3	1000	10.000	1	NPM Recuento de coliformes, UFC /g	3	<3	11	1	NMP coliformes fecales UFC /g	3	<3	--	0	Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<100	100	1	Detección de Salmonella UFC /25g	3	0	--	0	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	100	1000	1
Requisito	Mínimo	Máximo																																																																										
Proteína, % (m/m)	24,5	-																																																																										
Acidez exp. como ácido láctico %m/m	0,9	1,30																																																																										
Materia grasa % (m/m)	26	33																																																																										
Humedad % (m/m)	--	4.0																																																																										
Índice de insolubilidad en cm3	-	1.0																																																																										
Cenizas % (m/m)	0	6.0																																																																										
Lactosa %m/m	34.0	44.0																																																																										
Na %m/m	-	0.42																																																																										
K %m/m	-	1.3																																																																										
Fe ⁺² mg/100 g	12	-																																																																										
Microorganismos	n	m	M	C																																																																								
Recuento de mesófilos UFC /g	3	1000	10.000	1																																																																								
NPM Recuento de coliformes, UFC /g	3	<3	11	1																																																																								
NMP coliformes fecales UFC /g	3	<3	--	0																																																																								
Recuento Mohos y levaduras UFC/g	3	100	500	1																																																																								
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<100	100	1																																																																								
Detección de Salmonella UFC /25g	3	0	--	0																																																																								
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	100	1000	1																																																																								

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 14 de
27

Nombre Comercial	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON HIERRO AMINOQUELADO								
	<p>Fuente: Decreto 616 de 2006</p> <p>n = Número de muestras que se van a examinar. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p>Contaminantes: La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Contaminante *</th><th>Límite máximo, mg/Kg</th></tr></thead><tbody><tr><td>Plomo, expresado como Pb</td><td>0.02</td></tr><tr><td>Aflatoxinas M1</td><td>0.0005</td></tr><tr><td>Melamina</td><td>2.5</td></tr></tbody></table> <p>* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.</p>	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg								
Plomo, expresado como Pb	0.02								
Aflatoxinas M1	0.0005								
Melamina	2.5								
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Bolsa de material flexible con capa de aluminio sublimado, que cumpla con las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas.- Cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011. Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.								
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none">- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.								
Transporte	<ul style="list-style-type: none">- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.								
Vida útil	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.								
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con lo requerido por el servicio al que se destine el producto.								

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

A27.G6.PP

29/04/2021

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Versión 3

Página 15 de
27

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

Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.																																	
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006: Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país.- Esterilidad comercial establecida de acuerdo con la NTC 4433 de 2015. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.- El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																																	
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- 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 de vaca cruda o termizada, 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.- Aroma: Característico a leche- Sabor: Característico a leche- Color: Blanco- Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes y de sueros lácteos adicionados.- Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas.- Ausencia de sustancias tóxicas.- No se acepta leche re combinada o reconstituida.- Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.																																	
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas:</p> <table border="1"><thead><tr><th>FISICOQUIMICAS</th><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</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>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>1.033</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></tbody></table> <p>Fuente: Decreto 616 de 2006.</p>	FISICOQUIMICAS	MINIMO	MAXIMO	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	1.033	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	MINIMO	MAXIMO																																
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	1.033																																
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																																

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

A27.G6.PP

29/04/2021

FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Versión 3

Página 16 de 27

Nombre Comercial	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT-LARGA VIDA, ENTERA NATURAL.																										
	<p>Características Nutricionales en 100 ml de leche*</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">NUTRIENTE</th> <th>APORTE MINIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>Kilocalorías</td> <td>55</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>Gramos</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>Gramos</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>Gramos</td> <td>3.4</td> </tr> <tr> <td>Calcio</td> <td>Miligramos</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> Decreto 616 de 2006 -Tabla de composición de Alimentos Colombianos – TCAC 2018 <p>Características microbiológicas: Esterilidad comercial. Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días y realizar la siembra, según la NTC 4433 de 2015, no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.</p> <p>Contaminantes: La leche no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante *</th> <th>Límite máximo, mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1</td> <td>0.0005</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>2.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.</p>	NUTRIENTE		APORTE MINIMO	Calorías	Kilocalorías	55	Proteína	Gramos	3.0	Grasas	Gramos	3.0	Carbohidratos	Gramos	3.4	Calcio	Miligramos	120	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5
NUTRIENTE		APORTE MINIMO																									
Calorías	Kilocalorías	55																									
Proteína	Gramos	3.0																									
Grasas	Gramos	3.0																									
Carbohidratos	Gramos	3.4																									
Calcio	Miligramos	120																									
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg																										
Plomo, expresado como Pb	0.02																										
Aflatoxinas M1	0.0005																										
Melamina	2.5																										
Empaque y rotulado	<p>PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT 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. De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm³/ m²/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas. Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso. 																										
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																										
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																										
Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega al beneficiario.																										
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que será utilizado el producto.																										

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 17 de 27

FICHA TÉCNICA: KUMIS ENTERO

Nombre Comercial	KUMIS ENTERO																																
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																																
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción física: - Producto lácteo obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Streptococcus lactis</i> o <i>Streptococcus cremoris</i>, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final - El producto debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, consistencia semilíquida y cremosa. - De acuerdo con el contenido de grasa láctea del kumis debe ser entero. - De acuerdo con la adición o no de azúcar se puede denominar con dulce o sin dulce. - Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. - El kumis debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Aditivos: se permite la adición de saborizantes naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado. 																																
Requisitos Específicos	<p>- Características fisicoquímicas.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Característica para Kumis Entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Materia grasa % m/m*</td> <td style="text-align: center;">2.5 Mínimo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sólidos lácteos no grasas % m/m.*</td> <td style="text-align: center;">7.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez como ácido láctico % m/m*</td> <td style="text-align: center;">0.60-1.20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Prueba de fosfatasa *</td> <td style="text-align: center;">Negativa</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína láctea, % m/m**</td> <td style="text-align: center;">2.6 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Resolución 2310 de 1986 ** NTC 805 de 2005</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito*</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de coliformes UFC/g (30°C)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">93</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de coliformes UFC/g (45°C)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fuente: Resolución 2310 de 1986.</p> <p>n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p>	Requisito	Característica para Kumis Entero	Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo	Sólidos lácteos no grasas % m/m.*	7.0 Mínimo	Acidez como ácido láctico % m/m*	0.60-1.20	Prueba de fosfatasa *	Negativa	Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo	Requisito*	n	m	M	c	Recuento de coliformes UFC/g (30°C)	3	20	93	1	Recuento de coliformes UFC/g (45°C)	3	<3	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1
Requisito	Característica para Kumis Entero																																
Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo																																
Sólidos lácteos no grasas % m/m.*	7.0 Mínimo																																
Acidez como ácido láctico % m/m*	0.60-1.20																																
Prueba de fosfatasa *	Negativa																																
Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo																																
Requisito*	n	m	M	c																													
Recuento de coliformes UFC/g (30°C)	3	20	93	1																													
Recuento de coliformes UFC/g (45°C)	3	<3	-	0																													
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1																													

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 18 de 27

Nombre Comercial	KUMIS ENTERO								
	<p>m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</p> <p>Contaminantes: Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano.</p> <p>La leche utilizada para la elaboración de kumis no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Contaminante *</th> <th style="text-align: center;">Límite máximo, mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Plomo, expresado como Pb</td> <td style="text-align: center;">0.02</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aflatoxinas M1</td> <td style="text-align: center;">0.0005</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Melamina</td> <td style="text-align: center;">2.5</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015.</p>	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg								
Plomo, expresado como Pb	0.02								
Aflatoxinas M1	0.0005								
Melamina	2.5								
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - El envasado debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. - En el rótulo de las leches fermentadas debe incluirse la siguiente leyenda "Debe mantenerse en refrigeración". - Cumplir con la Resolución 1804 de 1989, por la cual se modifica la Resolución 2310 de 1986, artículo 8, del contenido de los rótulos de los envases o empaques de los derivados lácteos - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia. - En el rótulo se debe declarar el contenido de grasa láctea en porcentaje m/m. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso. 								
Conservación y almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe mantenerse refrigerado a 4°C - El almacenamiento y conservación de los alimentos de deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. 								
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> - Los vehículos deben estar en capacidad de mantener la cadena de frío, ya sea por estar dotados de equipos de refrigeración, ser isotermos o estar dotados con contenedores isotermos. - Los vehículos deben tener evidencia de registro de la temperatura durante el transporte del alimento. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. 								

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **19** de
27

Nombre Comercial	KUMIS ENTERO
Vida útil	<ul style="list-style-type: none">- 15 días a partir de su fecha de envase para los productos empacados en envase no hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento.- 21 días para los productos empacados en envase hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento.- Cuando el producto se destina a sitios distantes, la vida útil residual al momento de la entrega a la unidad de servicio no debe ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destina el producto.

PÚBLICA

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY
1581 DE 2012.



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **20** de
27

FICHA TÉCNICA: YOGURT ENTERO

Nombre Comercial	YOGURT ENTERO																											
Calidad	<ul style="list-style-type: none"> - Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los derivados Lácteos. - El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA. - El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos. - 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. - Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17). 																											
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>. los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final. - Se exige yogurt entero saborizado o no y con o sin azúcar adicionado. - El producto lácteo debe presentar color y olor acordes con el sabor declarado, aroma lácteo, consistencia semilíquida y cremosa. - Exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas o a las frutas, los aromatizantes y colorantes declarados. - El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. - Colorantes: Se permite la adición de colorantes naturales, autorizados por el Ministerio de Salud, Resolución No. 10593/85, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado, excepto el amarillo N°5 o Tartrazina. - Saborizantes: Se permite la adición de saborizantes naturales, idénticos a los naturales o artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, adicionados en la cantidad mínima indispensable para lograr el efecto deseado. - Cuando se le adicione mermelada de frutas naturales o sus concentrados, la cantidad añadida debe ser tal que el contenido neto de fruta en el producto final sea mínimo del 3% m/m. 																											
Requisitos Específicos	<p>- Características fisicoquímicas.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Característica para Kumis Entero</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Materia grasa % m/m*</td> <td style="text-align: center;">2.5 Mínimo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sólidos lácteos no grasas % m/m.*</td> <td style="text-align: center;">7.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Acidez como ácido láctico % m/m*</td> <td style="text-align: center;">0.70-1.50</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Prueba de fosfatasa *</td> <td style="text-align: center;">Negativa</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína láctea, % m/m**</td> <td style="text-align: center;">2.6 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <p>* Resolución 2310 de 1986 ** NTC 805 de 2005</p> <p>Características microbiológicas</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito*</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de coliformes UFC/g (30oC)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">93</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de coliformes UFC/g (45oC)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Característica para Kumis Entero	Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo	Sólidos lácteos no grasas % m/m.*	7.0 Mínimo	Acidez como ácido láctico % m/m*	0.70-1.50	Prueba de fosfatasa *	Negativa	Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo	Requisito*	n	m	M	c	Recuento de coliformes UFC/g (30oC)	3	20	93	1	Recuento de coliformes UFC/g (45oC)	3	<3	-	0
Requisito	Característica para Kumis Entero																											
Materia grasa % m/m*	2.5 Mínimo																											
Sólidos lácteos no grasas % m/m.*	7.0 Mínimo																											
Acidez como ácido láctico % m/m*	0.70-1.50																											
Prueba de fosfatasa *	Negativa																											
Proteína láctea, % m/m**	2.6 Mínimo																											
Requisito*	n	m	M	c																								
Recuento de coliformes UFC/g (30oC)	3	20	93	1																								
Recuento de coliformes UFC/g (45oC)	3	<3	-	0																								

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



BIENESTAR
FAMILIAR

**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A27.G6.PP

29/04/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Versión 3

Página 21 de
27

Nombre comercial	YOGURT ENTERO													
	<table border="1" data-bbox="602 340 1263 369"> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </table> <p data-bbox="610 373 976 401">Fuente: Resolución 2310 de 1986.</p> <p data-bbox="610 428 1382 533"> n = tamaño de la muestra. c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. </p> <p data-bbox="415 562 1446 667">Contaminantes: Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano.</p> <p data-bbox="415 697 1357 749">La leche utilizada para la elaboración de yogurt no debe superar los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1" data-bbox="630 774 1235 890"> <thead> <tr> <th>Contaminante *</th> <th>Límite máximo, mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1</td> <td>0.0005</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>2.5</td> </tr> </tbody> </table> <p data-bbox="415 894 1377 921">* Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015</p>	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5
Recuento de mohos y levaduras UFC/g	3	200	500	1										
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg													
Plomo, expresado como Pb	0.02													
Aflatoxinas M1	0.0005													
Melamina	2.5													
Empaque y rotulado	<p data-bbox="415 955 537 982">PRIMARIO</p> <ul data-bbox="415 982 1446 1360" style="list-style-type: none"> - De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - El envasado debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible. - En el rótulo de las leches fermentadas debe incluirse la siguiente leyenda "Debe mantenerse en refrigeración" - Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989. - Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicione, en el momento que entren en vigencia. <p data-bbox="415 1367 578 1394">SECUNDARIO</p> <ul data-bbox="415 1394 1446 1472" style="list-style-type: none"> - Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso. 													
Conservación y almacenamiento	<ul data-bbox="415 1480 1446 1556" style="list-style-type: none"> - El producto debe mantenerse refrigerado a 4°C - El almacenamiento de alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. 													
Transporte	<ul data-bbox="415 1564 1446 1745" style="list-style-type: none"> - Los vehículos deben estar en capacidad de mantener la cadena de frío, ya sea por estar dotados de equipos de refrigeración, ser isotermos o estar dotados con contenedores isotermos. - Los vehículos deben tener evidencia de registro de la temperatura durante el transporte del alimento. - El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicione. 													
Vida útil	<ul data-bbox="415 1753 1446 1856" style="list-style-type: none"> - 15 días a partir de su fecha de envase para los productos empacados en envase no hermético refrigerado, sin perder la cadena de frío durante el transporte y almacenamiento. - 21 días a partir de la fecha de envase, para los productos empacados en envase no hermético bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frío en los sitios de almacenamiento. 													

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **22** de
27

Nombre Comercial	YOGURT ENTERO
	- Cuando el producto se destina a sitios distantes, la vida útil residual al momento de la entrega a la unidad de servicio no debe ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destina el producto.

PÚBLICA

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY
1581 DE 2012.



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **23** de
27

FICHA TÉCNICA: QUESOS FRESCOS

Nombre Comercial	QUESOS FRESCOS
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Cumplir con la resolución 2310 de 1986, modificada por las Resoluciones 1804 y 11961 de 1989, por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.- El producto debe tener Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- 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.- Los quesos deben estar exentos de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en las resoluciones 1804 y 2310.- Debe ser fabricado con leche que cumpla con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinados al consumo humano- Debe ser fabricado con leche que cumpla con la Resolución 04506 de 2013, por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones, modificadas por la Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015,- El producto especificado debe ser queso fresco, el cual se define como el producto higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo.- Se aceptan los siguientes tipos de queso fresco:<ul style="list-style-type: none">- Cuajada (semigraso y semiblando)- Queso campesino y quesillo (graso, semiblando)- Quesos de pasta hilada (tipo pera), Siete Cueros y quesadillos rellenos (semigraso, semiduro)- Quesos Mozzarella o tipo Mozzarella (semigraso, semiduro)- Queso Crema (graso, semiduro)- Queso doble crema (semimagro, semiduro)- Queso costeño (graso, semiduro)- Suero costeño (magro, blando)- La designación del queso se hará de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2310 de 1989.-Las siguientes sustancias son permitidas como ingredientes:<ul style="list-style-type: none">-Cloruro de sodio, en cantidad máxima del 4%.-Leche, leche en polvo, crema de leche, mantequilla, suero, proteína de leche.-Cultivos lácticos y hongos específicos,-Cuajo u otras enzimas apropiadas de origen animal o vegetal.-Productos cárnicos-Mermeladas o concentrados de frutas-Especias o condimentos.-Colorantes naturales aprobados por la autoridad sanitaria colombiana en cantidad que no supere 600mg /kg.-Agua segura que cumpla con la legislación nacional vigente.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 24 de 27

Nombre Comercial	QUESOS FRESCOS																												
	-Como conservante sólo se permite el uso de nitrato de sodio o de potasio en cantidad no superior a 200 mg/kg de leche.																												
Requisitos Específicos	Características fisicoquímicas.																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Rico en grasa</th> <th>Graso</th> <th>Semigraso</th> <th>Semidescremado</th> <th>Descremado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo</td> <td>>45.0 y ≤60.0</td> <td>>20.0 y ≤45.0</td> <td>>5.0 y ≤20.0</td> <td>>0.1 y ≤5.0</td> <td>≤0.1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Resolución 1804 de 1989.</p>	Parámetro	Rico en grasa	Graso	Semigraso	Semidescremado	Descremado	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	>45.0 y ≤60.0	>20.0 y ≤45.0	>5.0 y ≤20.0	>0.1 y ≤5.0	≤0.1																
	Parámetro	Rico en grasa	Graso	Semigraso	Semidescremado	Descremado																							
	Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	>45.0 y ≤60.0	>20.0 y ≤45.0	>5.0 y ≤20.0	>0.1 y ≤5.0	≤0.1																							
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Blando</th> <th>Semiblando</th> <th>Semiduro</th> <th>Duro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad % m/m, máximo</td> <td>>65 y ≤80</td> <td>>55 y ≤65</td> <td>>40 y ≤55</td> <td>≤40</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Resolución 1804 de 1989.</p>	Parámetro	Blando	Semiblando	Semiduro	Duro	Humedad % m/m, máximo	>65 y ≤80	>55 y ≤65	>40 y ≤55	≤40																		
	Parámetro	Blando	Semiblando	Semiduro	Duro																								
	Humedad % m/m, máximo	>65 y ≤80	>55 y ≤65	>40 y ≤55	≤40																								
	Características microbiológicas del queso fresco																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de exámenes</th> <th>Requisito*</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">De rutina</td> <td>NMP Coliformes fecales/ g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/ g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Especiales</td> <td><i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos/ g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/ 25 g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Resolución 1804 de 1989 n = número de muestras por examinar c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M. m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.</p>	Tipo de exámenes	Requisito*	n	m	M	c	De rutina	NMP Coliformes fecales/ g	3	<100	-	0	Hongos y levaduras/ g	3	100	500	1	Especiales	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos/ g	3	1000	3000	1	Salmonella/ 25 g	3	0	-	0
	Tipo de exámenes	Requisito*	n	m	M	c																							
De rutina	NMP Coliformes fecales/ g	3	<100	-	0																								
	Hongos y levaduras/ g	3	100	500	1																								
Especiales	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivos/ g	3	1000	3000	1																								
	Salmonella/ 25 g	3	0	-	0																								
Contaminantes:																													
La leche utilizada para la elaboración de quesos frescos no debe superar los siguientes límites de contaminantes:																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminante *</th> <th>Límite máximo, mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb</td> <td>0.02</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1</td> <td>0.0005</td> </tr> <tr> <td>Melamina</td> <td>2.5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Fuente: Resolución 4506 de 2013</p>	Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg	Plomo, expresado como Pb	0.02	Aflatoxinas M1	0.0005	Melamina	2.5																					
Contaminante *	Límite máximo, mg/Kg																												
Plomo, expresado como Pb	0.02																												
Aflatoxinas M1	0.0005																												
Melamina	2.5																												
	Los quesos no deben exceder los límites máximos de plaguicidas, ni los de residuos de drogas o medicamentos veterinarios establecidos en las Resoluciones 2906 de 2007 y 1382 de 2013 respectivamente.																												
Empaque y rotulado	PRIMARIO - De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 de 2012 y 0834 de 2013, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos y elastoméricos y celulósicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano. - El empaque debe cumplir con los artículos 108 y sucesivos de la Resolución 2310 de 1986. - La fecha de vencimiento debe ubicarse en un lugar visible.																												

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

A27.G6.PP

29/04/2021

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

Versión 3

Página **25** de
27

Nombre Comercial	QUESOS FRESCOS
	<ul style="list-style-type: none">- En el rótulo debe incluirse la siguiente leyenda "Debe mantenerse en refrigeración"- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas y con la Resolución 2310 de 1986 modificada por la Resolución 1804 de 1989.- El empaque no requiere contener información nutricional, pero en caso de contenerla o de informar sobre propiedades nutricionales o propiedades de salud, deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011, "Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia.- Cumplir con la Resolución 4143 de 2012 de reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.
Conservación, almacenamiento y transporte	<ul style="list-style-type: none">- Vehículo refrigerado que mantenga la cadena de frío durante el transporte, con evidencia del registro de temperaturas durante el transporte del alimento.- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
Vida útil	<ul style="list-style-type: none">- Para queso fresco en empaque natural, 4 días en refrigeración a 4°C- Para queso fresco presentado en empaques herméticos refrigerados: 18 días- Para queso fresco, empacado al vacío, refrigerado: 30 días- Bajo las condiciones de refrigeración sin perder la cadena de frío en los sitios de almacenamiento. Para sitios de entrega distantes la fecha de vencimiento no puede ser inferior a 10 días.
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con los requerimientos del servicio al que se destine el producto.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página **26** de
27

**FICHA TÉCNICA: BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRA ALTA
TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA**

Nombre Comercial	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA																										
Calidad	<ul style="list-style-type: none">- Debe cumplir con la NTC 5246 de 2004. Productos lácteos, bebida láctea con avena.- Corresponde a leche entera saborizada ultrapasteurizada y esterilizada que debe cumplir con la Resolución 2310 de 1986, modificada por la Resolución 1804 de 1989.- El producto debe contar con Registro Sanitario vigente, expedido por el INVIMA.- El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se fabriquen los alimentos o sus materias primas; o contar con el concepto sanitario favorable del establecimiento donde se realiza la compra de los alimentos, emitido por la autoridad sanitaria competente. Este concepto debe ser presentado por el operador junto con los demás documentos.- 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.- Nota: Para los alimentos de venta libre importados o producidos en el Departamento de San Andrés y Providencia y que se consumen en el mismo departamento, no se requiere ningún tipo de autorización sanitaria (registro, permiso o notificación). En cualquier caso, deberá contar con certificado de venta libre expedido por la autoridad sanitaria, en que conste que el producto es apto para el consumo humano (Ley 915 de 2004, Art. 17).																										
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none">- Descripción física: Es una mezcla de leche cruda o termizada, avena, azúcar, estabilizantes y saborizantes permitidos, 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 establecido en los requisitos específicos de la presente ficha.- Debe haber sido sometida a la prueba de esterilidad comercial en los términos definidos por la NTC 4433. Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.- Ingredientes: leche de vaca entera higienizada, avena precocida y molida, azúcar. No se acepta lactosuero- Aditivos: estabilizantes y saborizantes permitidos.- 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.																										
Requisitos Específicos	<p>Características fisicoquímicas</p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisito*</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Grasa % m/m</td><td>3.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Sólidos grasos no lácteos %m/m</td><td>7.0</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></tbody></table> <p>Fuente: Resolución 2310 de 1986.</p>			Requisito*	Mínimo	Máximo	Grasa % m/m	3.0	--	Sólidos grasos no lácteos %m/m	7.0		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
Requisito*	Mínimo	Máximo																									
Grasa % m/m	3.0	--																									
Sólidos grasos no lácteos %m/m	7.0																										
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																									

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!



**PROCESO
PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN**

**FICHAS TÉCNICAS ALIMENTOS
GRUPO LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**

A27.G6.PP

29/04/2021

Versión 3

Página 27 de
27

Nombre Comercial	BEBIDA LÁCTEA CON AVENA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA																		
	<p>Características Nutricionales en 200 ml de bebida láctea con avena UAT/UHT, larga vida*</p> <table border="1"><thead><tr><th colspan="2">NUTRIENTE</th><th>APORTE MINIMO</th></tr></thead><tbody><tr><td>Calorías</td><td>Kilocalorías</td><td>181</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>Gramos</td><td>5.4</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>Gramos</td><td>5.3</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>Gramos</td><td>28</td></tr><tr><td>Calcio</td><td>Miligramos</td><td>184</td></tr></tbody></table> <p>* Promedio de Industria de Alimentos Colombianos</p> <p>Características Microbiológicas: Prueba de esterilidad comercial: después de incubar durante 10 días y realizar la siembra según la NTC 4433 de 2015, no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.</p>	NUTRIENTE		APORTE MINIMO	Calorías	Kilocalorías	181	Proteína	Gramos	5.4	Grasas	Gramos	5.3	Carbohidratos	Gramos	28	Calcio	Miligramos	184
NUTRIENTE		APORTE MINIMO																	
Calorías	Kilocalorías	181																	
Proteína	Gramos	5.4																	
Grasas	Gramos	5.3																	
Carbohidratos	Gramos	28																	
Calcio	Miligramos	184																	
Empaque y Rotulado	<p>PRIMARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- La bebida con avena, ultra alta temperatura UAT-UHT, larga vida debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilización a los gases e impenetrabilidad a 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.- Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 200 cm³/ m²/ d / atm.- Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm- De acuerdo con el tipo de empaque, el material utilizado para este debe cumplir las Resoluciones 683, 4143 y 4142 de 2012, por medio de las cuales se expiden los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales (en general, plásticos elastoméricos y metálicos respectivamente), objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano.- Empaque rígido o flexible.- Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materia primas y con la Resolución 2310 de 1985, modificada por la Resolución 1804 de 1989.- Deberá cumplir con la Resolución 333 de febrero de 2011 de Rotulado y etiquetado nutricional y las demás que la modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. <p>SECUNDARIO</p> <ul style="list-style-type: none">- Cuando se requiera, el empaque secundario debe garantizar la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Este empaque será especificado por el ICBF de acuerdo con los requerimientos de cada caso.																		
Conservación y almacenamiento	- El almacenamiento y conservación de los alimentos deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																		
Transporte	- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberán cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.																		
Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega al beneficiario.																		
Presentación	Presentación comercial, de acuerdo con lo requerido por el servicio en que será utilizado el producto.																		

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!