

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 4	
		Fecha: 26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA
-------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000220/ 200001649 /200000221 / 200000833 / 200002133 / 200002355 / 200001621
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.																																																							
	Requisitos Fisicoquímicos	<div>El producto debe cumplir con:</div> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %</td><td>35</td><td>< 48</td></tr><tr><td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %</td><td>5.5</td><td>—</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en ‰</td><td>—</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Índice de Reichert Meissel</td><td>22</td><td>32</td></tr><tr><td>Fosfatasa</td><td colspan="2">Negativa</td></tr></tbody></table> <div>Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche –Tabla 1 - NTC 930 (última actualización)</div>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48	Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5.5	—	Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en ‰	—	0.2	Índice de Reichert Meissel	22	32	Fosfatasa	Negativa																																						
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																																						
	Materia grasa láctica, Fracción en masa, en %	35	< 48																																																						
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5.5	—																																																							
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en ‰	—	0.2																																																							
Índice de Reichert Meissel	22	32																																																							
Fosfatasa	Negativa																																																								
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:</div> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>1</td><td><10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></tbody></table> <div>Requisitos Microbiológicos: 1.2 Crema de leche pasteurizada Resolución 1407 de 2022</div> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>10 ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td><10² ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></tbody></table> <div>Requisitos Microbiológicos: 1.3 Crema de leche ultra pasteurizada Resolución 1407 de 2022</div>		REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---	REQUISITO	n	c	m	M	Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
	REQUISITO	n	c	m	M																																																				
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g																																																					
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																																																					
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																																					
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																																					
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---																																																					
REQUISITO	n	c	m	M																																																					
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g																																																					
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	---																																																					
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																																					
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---																																																					

		REQUISITO	n	c	m	M
		Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C	
		Requisitos Microbiológicos 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche.				
	Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 / 200002355 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida
--	--

por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial.

2

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toman como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de:

	Entera
Materia grasa láctea, mínimo	35.0
Sólidos lácteos no grasos, %	8.0
Índice de Reichert-Messel	12.5
Prueba de fosfatasa	12-32
Prueba de fosfatasa	Vacuante
Prueba de fosfatasa	En parte

Requisitos	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea, Fracción en masa, en %	35	48
Sólidos lácteos no grasos, Fracción en masa, en %	5.5	—
Acidez expresada como ácido láctico, Fracción en masa, en %	—	0.2
Índice de Reichert-Messel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

Se adiciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP. Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.

3

Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002355 Crema de leche por 200 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se incluye la referencia normativa "Tabla de composición Nutricional – ICBF 2018", en los requisitos nutricionales. Se retira de las condiciones de transporte la opción de concepto sanitario favorable con condiciones y se deja solo favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022

Se Incluye Código SAP 200001621 Crema de leche UHT *1000 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororienté y validado por la SGOL.

En requisitos Microbiológicos, se retiran los Requisitos microbiológicos de NTC 930 para crema de leche Pasteurizada y crema de leche UHT

Requisito	Crema Pasteurizada
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	4 x 10 ⁴
Recuento en placa coliformes, UFC/g	10
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25g	Ausencia

Requisito	Crema UHT
Recuento de bacterias mesófilas aerobias, UFC/g	< 1
Recuento en placa coliformes, UFC/g	—
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	—
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	—
Detección de <i>Salmonella</i> spp. /25g	—

4

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 así:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	—
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	—
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	—

Requisitos Microbiológicos: 1.2 Crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35°C y 5 a 10 días a 55°C	—

Requisitos Microbiológicos: 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-ata-temperatura UAT/UHT. Resolución 1407 de 2022

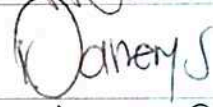
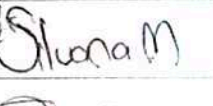
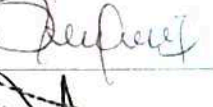
REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10 ² ufc/g	—
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	—
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	—

Requisitos Microbiológicos: 1.3 Crema de leche ultra-pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de certificaciones, se complementa que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG Diciembre 2023*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

25. (10) EN BLANCO