



BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA

DOCUMENTO DE CONDICIONES ESPECIALES

Nombre del Producto (SIBOL)	LECHE EN POLVO cód. 40379																																																																												
Nombre Comercial del Producto	LECHE EN POLVO ENTERA AGLOMERADA 23512 / 200000405																																																																												
Calidad	Debe cumplir con lo establecido en el Decreto 616/2006, Decreto 1673/2010 y la NTC 1036																																																																												
Generalidades	<p>Clasificación: LACTEO</p> <p>Descripción del Producto: La leche en polvo es un producto desecado hasta obtener un extracto seco de leche en un volumen reducido para obtener una mayor conservación, en donde el agua que contiene la leche es evaporada. Mediante la adición y/o retiro de constituyentes lácteos, de tal forma que no se altere la relación entre proteína de suero y caseína de la leche, con adición de hierro, Calcio y Vitaminas A y D.</p>																																																																												
Requisitos Específicos	<p>Ingredientes: No Aplica</p> <p>Requisitos Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia Grasa, en % m/m</td><td>26.0</td><td>33.0</td></tr><tr><td>Humedad, en % m/m</td><td>-</td><td>4.0</td></tr><tr><td>Acidez expresada como ácido láctico</td><td>0.9</td><td>1.30</td></tr><tr><td>Índice de insolubilidad en cm³</td><td>-</td><td>1.0</td></tr><tr><td>Cenizas, en % m/m</td><td>-</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteínas, % m/m</td><td>24.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38) % m/m</td><td>34</td><td>-</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>Lactosa % m/m</td><td>34.0</td><td>44.0</td></tr><tr><td>Lactosa residual en sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m</td><td>-</td><td>8.5</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos, ufc / g</td><td>3</td><td>1000</td><td>10000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP Recuento de Coliformes, ufc / g</td><td>3</td><td><3</td><td>11</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes Fecales, ufc / g</td><td>3</td><td><3</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva, ufc / g</td><td>3</td><td><100</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, ufc / g</td><td>3</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>--</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos nutricionales: Adición de Vitamina A y Vitamina D</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Materia Grasa, en % m/m	26.0	33.0	Humedad, en % m/m	-	4.0	Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.30	Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0	Cenizas, en % m/m	-	6.0	Proteínas, % m/m	24.5	-	Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38) % m/m	34	-	Na % m/m	-	0.42	K % m/m	-	1.3	Lactosa % m/m	34.0	44.0	Lactosa residual en sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m	-	8.5	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos mesófilos, ufc / g	3	1000	10000	1	NMP Recuento de Coliformes, ufc / g	3	<3	11	1	Recuento de Coliformes Fecales, ufc / g	3	<3	--	0	Recuento de mohos y levaduras, ufc / g	3	100	500	1	Recuento <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva, ufc / g	3	<100	100	1	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , ufc / g	3	100	1000	1	Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	--	0
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																																											
Materia Grasa, en % m/m	26.0	33.0																																																																											
Humedad, en % m/m	-	4.0																																																																											
Acidez expresada como ácido láctico	0.9	1.30																																																																											
Índice de insolubilidad en cm ³	-	1.0																																																																											
Cenizas, en % m/m	-	6.0																																																																											
Proteínas, % m/m	24.5	-																																																																											
Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (Nx6,38) % m/m	34	-																																																																											
Na % m/m	-	0.42																																																																											
K % m/m	-	1.3																																																																											
Lactosa % m/m	34.0	44.0																																																																											
Lactosa residual en sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m	-	8.5																																																																											
Requisitos	n	m	M	c																																																																									
Recuento de microorganismos mesófilos, ufc / g	3	1000	10000	1																																																																									
NMP Recuento de Coliformes, ufc / g	3	<3	11	1																																																																									
Recuento de Coliformes Fecales, ufc / g	3	<3	--	0																																																																									
Recuento de mohos y levaduras, ufc / g	3	100	500	1																																																																									
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva, ufc / g	3	<100	100	1																																																																									
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , ufc / g	3	100	1000	1																																																																									
Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g	3	0	--	0																																																																									

	<p>Otras características del producto: El modificador en polvo para leche instantánea se debe disolver en agua y/o leche sin dejar grumos en un tiempo no mayor a 30 segundos.</p> <p>Condiciones de Transporte y Almacenamiento: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Vida Útil: El producto se requiere con una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado. La leche importada debe tener una vida útil mayor a doce (12) meses contados a partir de la llegada al País.</p> <p>Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de lácteos.
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>Empaque: El Bulto se empacará en bolsa de papel de tres capas con una calibre 82-85Kr./m2 preferiblemente o Kraff de tres folios con una bolsa interior de polietileno sellada independiente; los folios externos deben estar cocidos. La bolsa debe ser con estructura tr laminada así: BOPP +PPB Metalizado+ Polietileno.</p> <p>Rotulado: El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución Ministerio de Protección Social 333 de 2011.</p>
<p>Presentación</p>	<p>Contenido: Bolsa x 400 gramos</p> <p>Presentación del Producto: Bolsa X 400 Gr Bolsa con estructura tr laminada.</p>