

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 19/06/2009

VERSIÓN: 1



Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras



FICHA TÉCNICA FT- 4 LECHE ENTERA, UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA

Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT Saborizada				
Nombre	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA,				
Comercial	SABORIZADA.				
Calidad	Debe cumplir con la NTC: 1419 Leche líquida Saborizada.				
	Descripción física: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 ℃ a 150 ℃ y tiempos e ntre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico				
0	Ingredientes:				
Generalidades	Leche de vaca líquida entera, azúcar				
	Aditivos:				
	Acido fólico				
	Hierro y Zinc Aminoquelado				
	Estabilizante permitido				
	Saborizantes permitidos, segu				
	Colorantes permitidos para alim	nentos: de acuero	lo a la Resolución No. 10593/8	5. No	
	se permite el uso de tartrazina.	<u> </u>			
Requisitos generales	La leche Entera UAT UHT Saborizada ,debe estar empacada en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.				
	La leche Entera UAT UHT Saborizada debe estar adicionada con Ácido Fólico,				
	Hierro y Zinc Aminoquelado.				
	Características Nutricionales:				
	Aporte nutricional mínimo por porción de 200 c.c.				
	CALORÍAS	159	Kilocalorías		
	PROTEÍNA	5.2	Gramos		
	GRASAS	6	Gramos		
	CARBOHIDRATOS	21	Gramos		
Requisitos	CALCIO	220	Miligramos		
<u>Específicos</u>	HIERRO	3.0	Miligramos		
	ZINC	3.0	Miligramos		
	ACIDO FÓLICO	30	μg		
	Características microbiológic Prueba de esterilidad comercia crecimiento microbiano a 55°C	il: Después de inc	omercial. cubar durante 10 días no prese	ntar	

Página 1 de 3

Avenida 68 No. 64C -75 – Sede Nacional PBX: 4 37 76 30 - Bogotá D. C. - Colombia Línea gratuita nacional 01 8000 918080 www.icbf.gov.co









FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01 VIGENCIA DESDE: 19/06/2009

VERSIÓN: 1



Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras



Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT Saborizada					
Nombre	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA,					
Comercial	SABORIZADA.					
	Características fisicoquímicas:					
	FISICOQUÍMICAS	Mínimo	Máximo			
	Grasa % m/v *	3.0				
	Extracto seco total % m/m	20.2				
	Sólidos lácteos no grasos % m/m*	7				
	Peroxidasa*	negativo				
	Fosfatasa*	negativo				
	Densidad 15/15℃ (g/ml)	1.0295	1.0580			
	Acidez expresado como ácido láctico %m/v *	0.12	0.16			
	pH	6.0	7.0			
	índice ℃	-0.540	-0.510			
	Crioscópico H	-0.560	-0.530			
	*RESOLUCIÓN NUMERO 02310 DE 19	986				
	Ausencia de sustancias como	neutralizantes,	conservantes,			
	adulterantes, sueros lácteos y cloruro	s. Libre de residu	los de drogas,			
	medicamentos y plaguicidas. Ausencia de sustancias tóxicas como					
	adulterantes y preservativos. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.					
	La Leche Entera Saborizada Larga Vida	a LIAT-LIHT Fortific	rada dehe ser e	nvasada		
	en condiciones asépticas, en recipie impermeabilidad a los gases e impenetro hermético. De tal manera que se asegu sin alterar de manera esencial ni se fisicoquímicas y organolépticas.	ntes no retornab rabilidad de la luz ire la inocuidad mi	oles, que garan y que permitan : crobiológica del	iticen la su cierre producto		
	1. PRIMARIO: Capacidad 200cc					
Empaque y rotulado	Capacidad 200cc					
	Rígido por 200 ml, multicapas, de ci- empaques vienen a partir de la prim protegido por una bolsa plástica, de fácil protegido	era entrega con	pitillo plástico o	de fuelle		
	Barreras:					
	TRANSMISIÓN DE LUZ:					

Página 2 de 3









FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
VIGENCIA DESDE:
19/06/2009

VERSIÓN: 1



Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras



Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT Saborizada	
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA.	
	Límite máximo permitido: Transmitancia total: < 2% entre 400nn – 700 nn	
	PERMEABILIDAD AL OXÍGENO: Límite máximo 2.0 cm3/m2/d/atm a 0% HR 23 ℃	
	El producto ofrecido en esta ficha técnica corresponde a un envase aséptico no retornable, fabricado en material aprobado por la autoridad sanitaria competente y los resultados aquí expresados están certificados por el proveedor y cumple con todos los requerimientos y especificaciones solicitados por el ICBF.	
	Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.	
	Rotulado general: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).	
	2. SECUNDARIO El empaque debe ser caja de cartón corrugado calibre 4, que garantice la protección del producto en los procesos de transporte y distribución. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.	
	El diseño gráfico del envase y empaque de cada uno de los productos que conforman el Desayuno Infantil, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar	
Conservación y almacenamiento Transporte	Producto almacenable a temperatura ambiente, protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario, ser refrigerado.	
	Transporte a través de vehículos no refrigerados, que cumplan con las condiciones del Decreto 3075/97. Vehículos de transporte exclusivo para alimentos.	
Vida útil	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase y por lo menos sesenta (60) días calendario, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción en el punto de distribución.	
<u>Presentación</u>	Rígido por 200 ml, multicapas, de cierre hermético, no retornable.	





