

	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	BICENTENARIO de la independencia de Colombia 1810 - 2010 

FICHA TÉCNICA FT-3 LECHE ENTERA NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.

Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.
Calidad	Debe cumplir la NTC: 3856. Productos Lácteos, Leche UAT – UHT Ultra Alta Temperatura Larga Vida y Leche Ultrapasteurizada. Decreto 616 de 2006.
Generalidades	<p>Descripción física: Producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, aplicado a la leche cruda o termizada, enriquecida mediante la adición de vitaminas y minerales, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico 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.</p> <p>Ingredientes: Leche de vaca líquida entera.</p> <p>Aditivos: Acido fólico Hierro y Zinc Aminoquelado</p>
Requisitos generales	<p>La Leche Entera Natural Larga Vida UAT-UHT Fortificada debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser conservada a temperatura ambiente.</p> <p>La leche entera natural fortificada UAT/UHT debe estar adicionada con ácido fólico, hierro y zinc Aminoquelado.</p>

	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																																	
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.																																	
Requisitos Específicos	Características Nutricionales: Aporte nutricional mínimo por porción de 200 c.c. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td style="text-align: center;">115</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td style="text-align: center;">5.8</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td style="text-align: center;">6.0</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td style="text-align: center;">9.0</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CALCIO</td> <td style="text-align: center;">220</td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>HIERRO</td> <td style="text-align: center;">3.0</td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>ZINC</td> <td style="text-align: center;">3.0</td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>ACIDO FÓLICO</td> <td style="text-align: center;">30</td> <td>µg</td> </tr> </table>		CALORÍAS	115	Kilocalorías	PROTEÍNA	5.8	Gramos	GRASAS	6.0	Gramos	CARBOHIDRATOS	9.0	Gramos	CALCIO	220	Miligramos	HIERRO	3.0	Miligramos	ZINC	3.0	Miligramos	ACIDO FÓLICO	30	µg								
	CALORÍAS	115	Kilocalorías																															
	PROTEÍNA	5.8	Gramos																															
	GRASAS	6.0	Gramos																															
	CARBOHIDRATOS	9.0	Gramos																															
	CALCIO	220	Miligramos																															
	HIERRO	3.0	Miligramos																															
	ZINC	3.0	Miligramos																															
	ACIDO FÓLICO	30	µg																															
	Características microbiológicas: Esterilidad comercial. Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C.																																	
Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, azúcares, sueros lácteos y cloruros. Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.																																		
Características fisicoquímicas: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>FISICOQUIMICAS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa % m/v</td> <td style="text-align: center;">3.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco total % m/m</td> <td style="text-align: center;">11.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Extracto seco desengrasado % m/m</td> <td style="text-align: center;">8.20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Peroxidasa</td> <td style="text-align: center;">negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fosfatasa</td> <td style="text-align: center;">negativo</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Densidad 15/15°C (g/ml)</td> <td style="text-align: center;">1.0295</td> <td style="text-align: center;">1.0330</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v</td> <td style="text-align: center;">0.13</td> <td style="text-align: center;">0.17</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">6.0</td> <td style="text-align: center;">7.0</td> </tr> <tr> <td>índice °C</td> <td style="text-align: center;">-0.540</td> <td style="text-align: center;">-0.510</td> </tr> <tr> <td>Crioscópico °H</td> <td style="text-align: center;">-0.560</td> <td style="text-align: center;">-0.530</td> </tr> </tbody> </table>		FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo	Grasa % m/v	3.0		Extracto seco total % m/m	11.20		Extracto seco desengrasado % m/m	8.20		Peroxidasa	negativo		Fosfatasa	negativo		Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0330	Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17	pH	6.0	7.0	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530
FISICOQUIMICAS	Mínimo	Máximo																																
Grasa % m/v	3.0																																	
Extracto seco total % m/m	11.20																																	
Extracto seco desengrasado % m/m	8.20																																	
Peroxidasa	negativo																																	
Fosfatasa	negativo																																	
Densidad 15/15°C (g/ml)	1.0295	1.0330																																
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17																																
pH	6.0	7.0																																
índice °C	-0.540	-0.510																																
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																
Debe cumplir con el Decreto 616 de 2006.																																		
Empaque y rotulado	La Leche Entera Larga Vida UAT-UHT Fortificada debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre																																	

	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	BICENTENARIO de la independencia de Colombia 1810 - 2010 

Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA.
	<p>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.</p> <p>Debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <p>1. PRIMARIO: Capacidad 200cc</p> <p>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.</p> <p>Barreras: Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente < 5 cm³/ m²/ d / atm. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm</p> <p>Para facilitar el consumo de los productos lácteos, es necesario que el producto esté provisto de un pitillo plástico con fuelle de fácil introducción a través del material de los envases primarios, protegido por una bolsa plástica, garantizando la disponibilidad de un pitillo por cada producto lácteo.</p> <p>Período de vida útil, mínimo noventa (90) días desde la fecha de envase.</p> <p>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.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p> <p>Rotulado general: Resoluciones 005109 / 2005 y 288 / 2008 y las demás que las modifiquen, sustituyan o adicionen, en el momento que entren en vigencia. Resolución 288 de 2008 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p>Todos los empaques vienen a partir de la primera entrega con pitillo plástico de fuelle protegido por una bolsa plástica, de fácil introducción a través del material de los envases primarios.</p>

Página 3 de 4

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



Certificado
No. SC5830-1



Certificado
No. GP096-1

	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	BICENTENARIO de la independencia de Colombia 1810 - 2010 

Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, NATURAL FORTIFICADA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA. 2. SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN FLEXIBLE. Bolsa de polietileno o polipropileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario. 3. Terciario 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 terciario, 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.
Presentación	Empaque por 200 ml.