

	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- 4 LECHE ENTERA, UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA

Nombre del Producto (SIBOL)	Leche UHT Saborizada																									
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA.																									
Calidad	Debe cumplir con la NTC: 1419 Leche líquida Saborizada. 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</p> <p>Ingredientes: Leche de vaca líquida entera, azúcar</p> <p>Aditivos: Acido fólico Hierro y Zinc Aminoquelado Estabilizante permitido Saborizantes permitidos, según el caso: Sabor Natural o Idéntico al Natural. Colorantes permitidos para alimentos: de acuerdo a la Resolución No. 10593/85. No se permite el uso de tartrazina.</p>																									
Requisitos generales	<p>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.</p> <p>La leche Entera UAT UHT Saborizada debe estar adicionada con Ácido Fólico, Hierro y Zinc Aminoquelado.</p>																									
Requisitos Específicos	<p>Características Nutricionales: Aporte nutricional mínimo por porción de 200 c.c.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td style="text-align: center;">159</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td style="text-align: center;">5.2</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td style="text-align: center;">21</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> <p>Características microbiológicas: Esterilidad comercial. Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C</p>		CALORÍAS	159	Kilocalorías	PROTEÍNA	5.2	Gramos	GRASAS	6	Gramos	CARBOHIDRATOS	21	Gramos	CALCIO	220	Miligramos	HIERRO	3.0	Miligramos	ZINC	3.0	Miligramos	ACIDO FÓLICO	30	µg
CALORÍAS	159	Kilocalorías																								
PROTEÍNA	5.2	Gramos																								
GRASAS	6	Gramos																								
CARBOHIDRATOS	21	Gramos																								
CALCIO	220	Miligramos																								
HIERRO	3.0	Miligramos																								
ZINC	3.0	Miligramos																								
ACIDO FÓLICO	30	µg																								

	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.																																		
	Características fisicoquímicas:																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>FISICOQUÍMICAS</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;">20.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos % m/m*</td> <td style="text-align: center;">7</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;">1.0580</td> </tr> <tr> <td>Acidez expresado como ácido láctico %m/v *</td> <td style="text-align: center;">0.12</td> <td style="text-align: center;">0.16</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>	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°C (g/ml)	1.0295	1.0580	Acidez expresado como ácido láctico %m/v *	0.12	0.16	pH	6.0	7.0	índice °C	-0.540	-0.510	Crioscópico °H	-0.560	-0.530	
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°C (g/ml)	1.0295	1.0580																																	
Acidez expresado como ácido láctico %m/v *	0.12	0.16																																	
pH	6.0	7.0																																	
índice °C	-0.540	-0.510																																	
Crioscópico °H	-0.560	-0.530																																	
	<p>*RESOLUCIÓN NUMERO 02310 DE 1986</p> <p>Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos y cloruros. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Ausencia de sustancias tóxicas como adulterantes y preservativos. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor.</p>																																		
Empaque y rotulado	<p>La Leche Entera Saborizada 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.</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</p>																																		

Página 2 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 Saborizada
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA.
	<p>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. (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> <p>2. SECUNDARIO PARA EL CASO DE ENVASE PRIMARIO EN FLEXIBLE.</p> <p>Bolsa de polietileno o polipropileno, transparente de calibre adecuado que garantice la conservación de inocuidad y aseo del empaque primario.</p> <p>3. Terciario</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
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.

 BNA Bolsa Nacional Agropecuaria S.A.	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 19/06/2009
		VERSIÓN: 1
 BIENESTAR FAMILIAR	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 Saborizada
Nombre Comercial	LECHE ENTERA, ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT/UHT, LARGA VIDA, SABORIZADA.
	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.