

FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS. (Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para MERCOP)	CODIGO: CNE-PNG-FT-26
	VIGENCIA DESDE: 02/07/2021
	VERSIÓN: 2

INSTITUCIÓN FINANCIERA PÚBLICA



**BOLSA
MERCANTIL
DE COLOMBIA**

Calle 113 N° 7 – 21 Torre A, Piso 15
Edificio Teleport Business Park
PBX: 629 2529
Bogotá D.C.
www.bolsamercantil.com.co

El presente formato ha sido establecido por la Bolsa Mercantil de Colombia para que la Entidad Estatal suministre a la Bolsa y al Mercado, las características específicas del bien, producto o servicio que desea adquirir en este escenario, siendo obligatorio su TOTAL DILIGENCIAMIENTO.

Nombre del Bien/Producto/Servicio (SIBOL)	LECHE EN POLVO
Código SIBOL	40379
Nombre Comercial del Bien/Producto/Servicio (Opcional)	LECHE EN POLVO ENTERA
Calidad	<p>Norma Técnica Colombiana. NTC 1036. Productos Lácteos. Leche en Polvo.</p> <p>Ministerio de la Protección Social. Decreto 616 de febrero de 2006. Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.</p> <p>Resolución 5109 del Ministerio de Protección Social. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.</p> <p>Resolución 810 de 2021. Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que debe cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.</p> <p>RESOLUCIÓN 2492 DE 2022. Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.</p>

	<p>Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones</p> <p>Resolución 2671 de 2014: por la cual se modifica la tabla 1 del artículo de la resolución 4506 de 2013</p> <p>Resolución 3709 de 2015: Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 4506 de 2013 modificada por la Resolución 2671 de 2014</p> <p>Debe cumplir con las condiciones y requisitos establecidos en la presente ficha técnica.</p> <p>Se entenderán incluidas aquellas normas que modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan y le sean aplicables al producto.</p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Clasificación: LÁCTEO</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.</p> <p>Ingredientes: Leche entera higienizada aglomerada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio)</p> <p>No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes.</p> <p><u>Leche natural entera totalmente deshidratada, <u>No mezcla láctea ni lacto suero, de origen 100% colombiana.</u></u></p> <p>Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.</p> <p>Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en el decreto 616 de febrero de 2016 del Ministerio de Protección Social.</p> <p>La leche en polvo debe cumplir con la siguiente información nutricional por cada 100 ML y por porción en un vaso de 200 ml.</p>

Vida útil: 365 días después de su fabricación

CARACTERISTICAS SENSORIALES:

PARAMETRO	DESCRIPCION	METODO	NORMA
COLOR	Blanco-amarillento	vision	NTC 1036 (norma de referencia)
OLOR	Característico del producto, libre de olores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	olfato	
SABOR	Característico del producto, libre de sabores extraños a la naturaleza del mismo, tanto en el polvo como en la forma reconstituida	gusto	
TEXTURA	Polvo fino y suave	tacto	
ASPECTO	Homogéneo y uniforme	vista	

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio

Requisitos	Mínimo	Máximo	Decreto
Materia grasa, en % m/m	26	33	616 de 2006 Ministerio de Protección Social
Humedad, en % m/m	0	4	
Acidez expresada como ácido láctico, en % m/m	0,9	1,3	
Índice de insolubilidad en cm ³	0	1	
Cenizas, en % m/m	0	6	
Proteínas, en % m/m (1)	24,5	0	
Proteínas de leche en los sólidos no grasos (Nx6.38) en % m/m (2)	34	0	
Na, en % m/m	0	0,42	
K, en % m/m	0	1,3	
Lactosa, en % m/m	34	44	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Decreto 616 de 2006 Ministerio de la protección social): El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio

Requisitos	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos ufc/g	3	1000	10000	1
NMP recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1
NMP recuento de coniformes fecales ufc/g	3	<3	0	0
Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1
Recuento de Bacillus cereus ufc /g	3	100	1000	1
Detección de Salmonella / 25 g	3	0	0	0

CONTAMINANTES (Resolución 4506 de 2013, Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015)

CONTAMINANTE	limite maximo
Plomo (Pb)	0,02 mg/kg
Aflatoxinas (M1)	0,0005 mg/kg
Melanina	2.5 mg/kg

Condiciones de Transporte: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego, no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

La siguiente tabla nutricional es únicamente una referencia sobre el producto que debe entregar el comitente vendedor que resulte adjudicatario de la negociación

Calorías (kcal)	Por 100 mL	Por porción en un vaso (200 mL)
	80	162
Grasa total	4,6 g	9,3 g
Grasa saturada	2,9 g	5,8 g
Grasa trans	0,0 mg	109 mg
Carbohidratos totales	5,9 g	12 g
Fibra dietaria	0,0 g	0,0 g
Azúcares totales	5,0 g	10 g
Azúcares añadidos	0,0 g	0,0 g
Proteína	3,8 g	7,6 g
Sodio	61 mg	123 mg
Vitamina A	350 µg ER	701 µg ER
Vitamina D	1,52 µg	3,05 µg
Hierro	0,00 mg	0,00 mg
Calcio	143 mg	285 mg
Zinc	0,41 mg	0,82 mg

**Empaque y rotulado
(Aplica para productos)**

El comitente vendedor deberá garantizar durante toda la ejecución de la operación que la leche sea empacada en bolsas que tengan la imagen de FEDEGAN, FNG y el MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. El empaque primario lo proveerá el comitente vendedor, garantizando los estándares de calidad y registros sanitarios exigidos por las autoridades competentes, de acuerdo con la normatividad vigente en cuanto a los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos.

El diseño del empaque será suministrado por FEDEGAN-FNG y por ningún motivo se acepta que a los beneficiarios se les entregue el producto con una imagen distinta a la que estipula el programa.

El siguiente es un bosquejo de la imagen final de diseño del empaque. Los artes definitivos se enviarán una vez sea seleccionado el proveedor.

