

 <p>BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA</p>	FICHA TÉCNICA	CODIGO: OP-RO-FT-22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0
--	----------------------	---

Nombre Producto	LECHE EN POLVO
Código del Producto (SIBOL)	40379
Categoria	Bienes uniformes
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>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>
Generalidades	<p>Polvo producto de la deshidratación de leches enteras, semidescremadas, descremadas, deslactosadas, previamente higienizadas, de vaca o de otros mamíferos.</p>
Requisitos Generales	<p>El producto debe presentar color blanco amarillento homogéneo característico.</p> <p>Debe presentar olor y sabor característico.</p> <p>Debe estar exento de sabores extraños.</p>
Requisitos Específicos	<p>No se permite la adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes.</p> <p>Los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.</p> <p>La leche en polvo se clasifica de acuerdo con sus contenidos de grasa en: leche en polvo entera, leche en polvo parcialmente descremada, leche en polvo descremada.</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>

	FICHA TÉCNICA	CODIGO: OP-RO-FT-22 VIGENCIA DESDE: 25/07/2017 VERSION:0
Empaque y Rotulado	Empacada en bultos o enbolsas de diferentes materiales y presentaciones que protejan el producto de contaminación, humedad, acción de la luz y aseguren su adecuada conservación, generalmente los bultos tienen una bolsa interior de polietileno y una bolsa externa de dos o tres capas de papel kraft. Las presentaciones minoristas son bolsas de papel aluminado. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Resolución 05109 del Ministerio de Protección Social.	
Presentación	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional.	
Condiciones de Negociación	En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como presentaciones, condiciones del transporte. En la negociación deberá especificarse el contenido de grasa y tipo de leche en polvo a negociar. El comprador debe especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto, y exigir vida útil mínima o antigüedad de producción. Durante la negociación se deben establecer las normas y el grado de calidad sobre los cuales se realizará el recibido por parte del comprador al producto.	

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 17/06/2010
		VERSIÓN: 2
Espacio para incluir logo o encabezado de la ficha técnica de la entidad si ésta lo considera necesario		

El presente formato lo ha establecido la BMC como una guía para que cada una de las entidades que negocien lo utilice en la elaboración de la ficha técnica de producto. Los campos serán diligenciados de acuerdo con la aplicabilidad, **los campos subrayados son obligatorios**

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	LECHE UHT
Categoría	40383
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas
Calidad	NTC – 3856
Generalidades	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.
Requisitos generales	Pasterizada y ultra pasterizada mínimo a 135 grados centígrados durante 2 a 4 segundos, en flujo continuo seguido inmediatamente de enfriamiento rápido y envasado en recipiente estéril a prueba de luz y oxígeno. Textura líquida, color blanco característico olor característico y aroma característico. Los residuos de medicamentos, sustancias tóxicas y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el Codex Alimentarius.
<u>Requisitos Específicos</u>	Cumplir con los requisitos generales, fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la NTC – 3856.
Empaque y rotulado	La leche UHT debe envasarse en recipientes no retornables que cumplan con las barreras a la luz y al oxígeno y que permita un cierre hermético. El rotulado debe cumplir con lo indicado en la Norma técnica NTC 512-1.
Presentación	Empacado en unidades denominadas por medidas de peso del sistema métrico decimal.

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 17/06/2010
		VERSIÓN: 2
Espacio para incluir logo o encabezado de la ficha técnica de la entidad si ésta lo considera necesario		

El presente formato lo ha establecido la BMC como una guía para que cada una de las entidades que negocien lo utilice en la elaboración de la ficha técnica de producto. Los campos serán diligenciados de acuerdo con la aplicabilidad, **los campos subrayados son obligatorios.**

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	QUESO FRESCO
Código SIBOL	40526
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas
Calidad	Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 NTC 750,
Generalidades	<p>Producto fresco higienizado sin madurar, que después de su fabricación está listo para el consumo, obtenido por coagulación enzimática de leche pasteurizada, de color blanco. Para su conservación debe mantenerse a temperaturas de refrigeración.</p> <p>El queso puede ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano</p> <p>El queso campesino está clasificado como queso fresco, blando graso o semigraso.</p>
Requisitos generales	<p>Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin babosidades.</p> <p>Su contenido de grasa puede variar y estar clasificado como graso o semigraso.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p> <p>Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p>

<p><u>Requisitos Específicos</u></p>	<p>El queso fresco no debe estar elaborado a partir de leche cruda, salvo en los casos en que por las condiciones especiales de ubicación, dificultades de transporte, lo autorice la autoridad sanitaria competente.</p> <p>Humedad:67% máximo. Materia grasa (en extracto seco) m/m: 45,0% Mínimo.</p> <p>El producto debe mantenerse refrigerado a temperatura entre 0 y 4°C.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.</p> <p>El queso campesino no podrán exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.</p> <p>El producto podrá ser empacado al vacío</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social</p>
<p><u>Presentación</u></p>	<p>El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional</p>
<p>Condiciones para la negociación</p>	<p>En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte.</p> <p>De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto</p>

 BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA	FICHA TECNICA DE PRODUCTO	CÓDIGO: ST-CA-01-FT-01
		VIGENCIA DESDE: 17/06/2010
		VERSIÓN: 2
Espacio para incluir logo o encabezado de la ficha técnica de la entidad si ésta lo considera necesario		

El presente formato lo ha establecido la BMC como una guía para que cada una de las entidades que negocien lo utilice en la elaboración de la ficha técnica de producto. Los campos serán diligenciados de acuerdo con la aplicabilidad, **los campos subrayados son obligatorios.**

<u>Nombre del Producto (SIBOL)</u>	QUESO MADURADO
Código SIBOL	40528
Categoría	Commodities de origen o destinación agrícola, pecuaria o agropecuaria. Bienes homogéneos destinados al mercado de compras públicas
Calidad	Resolución 2310 de 1986, Resolución 1804 de 1989 y NTC 750
Generalidades	<p>Queso madurado: es el producto que después de su fabricación permanece un tiempo determinado en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de quesos</p> <p>Queso semimadurado: es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas para que se produzcan los cambios bioquímicos y físicos característicos de este tipo de queso.</p> <p>Queso madurado por mohos es el producto higienizado que después de su fabricación se mantiene un tiempo mínimo de diez (10) días en condiciones ambientales apropiadas, para que se produzca cambios bioquímicos y físicos de maduración, debidos principalmente al desarrollo de mohos específicos en su interior, en su exterior o en ambas partes.</p> <p>Pueden estar cubiertos por ceras o parafinas autorizadas.</p>
Requisitos generales	<p>Producto lácteo de color característico, su sabor se caracteriza por ser moderadamente ácido, ligeramente salado, olor característico de los quesos madurados, sin babosidades.</p> <p>Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados.</p>

	<p>Debe estar prácticamente exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos</p>
<p>Requisitos Específicos</p>	<p>Cuando el queso madurado se elabora a partir de leche higienizada, este tiempo no debe ser menor de veinte (20) días. Cuando se elabore a partir de la leche cruda este tiempo no debe ser menor de treinta (30) días</p> <p>En los quesos madurados para su conservación se podrá emplear el Nitratos de potasio o sodio en cantidad máxima de 200 mg/kg de leche.</p> <p>En los Quesos madurados y semimadurados se permite la adición de los siguientes conservantes aplicados en la corteza del producto: Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, en cantidad-máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.</p> <p>El queso madurado puede contener una humedad máxima del 55% en m/m, sin materia grasa, y un porcentaje de materia grasa en base seca mínimo de 45% lo cual lo clasificaría como un queso semigraso madurado, estas características pueden variar dependiendo del tipo de queso si es madurado o semimadurado</p> <p>El queso madurado puede presentar ojos, su textura debe ser semiblanda, semigrasa, o grasa.</p> <p>El producto debe ser manejado durante el almacenamiento y distribución al cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.</p> <p>El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 1804 de 1989.</p> <p>El queso no deben exceder los límites máximos de plaguicidas permitidos en la Resolución 2906 de 2007</p>
<p>Empaque y rotulado</p>	<p>El producto debe ser envasado en recipientes suficientemente inerte, resistentes que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales, y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización.</p> <p>El queso debe denominarse en el rótulo según la variedad y la clase a que corresponda, por ejemplo: queso camembert madurado por mohos. semiblando, rico en grasa.</p> <p>En su rotulo puede denominarse como queso madurado.</p> <p>El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 Ministerio de la Protección Social</p>

<u>Presentación</u>	El producto se comercializará en las presentaciones que requiera el mercado de acuerdo con su contenido neto, expresado en unidades de masa del Sistema Internacional
Condiciones para la negociación	<p>En la negociación deberá especificarse detalladamente el peso, tipo de empaque, especificaciones de entrega como temperatura del producto, condiciones del transporte.</p> <p>De ser necesario, para su uso y conservación, el comprador podrá especificar el término máximo entre las fechas de vencimiento o de producción y la fecha de entrega del producto.</p>