

PROCESO				<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Código: PA-FO-75				
			Versión No. 00		Página 1 de 3		
			Fecha:	12	07		2018

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL</b>
--------------------------	-------------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001716 / 200001718 / SAP 200001690
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de maíz blanco y margarina que posteriormente es sometido a un proceso de asado sobre parrilla.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Maíz blanco y margarina																			
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																			
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Ítem Evaluado</th> <th style="text-align: center;">Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesofilos UFC/g</td> <td>&lt;10000</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes UFC/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus Cereus UFC/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Escherichia Coli/g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Ítem Evaluado	Requisito	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	<10000	Recuentos de Coliformes UFC/g	<3	Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100	Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia	Detección de Salmonella/25 g	Ausencia			
	Ítem Evaluado	Requisito																			
	Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	<10000																			
Recuentos de Coliformes UFC/g	<3																				
Recuentos de Coliformes Fecales UFC/g	<3																				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC /g	<100																				
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100																				
Detección de Escherichia Coli/g	Ausencia																				
Detección de Salmonella/25 g	Ausencia																				
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: left;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>3.4</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61.3</td> <td>± 1.0</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>0.5</td> <td>± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>34.5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>156</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos Tabla Nutricional ICBF – Arepa de maíz blanco sin sal</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	3.4	± 0.4	Humedad (%)	61.3	± 1.0	Grasas (%)	0.5	± 0.1	Carbohidratos (%)	34.5	--	Calorías (kcal)	156	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	3.4	± 0.4																			
Humedad (%)	61.3	± 1.0																			
Grasas (%)	0.5	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	34.5	--																			
Calorías (kcal)	156	--																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.																				



Contenido	SAP 200001716 El producto debe tener un peso mínimo de 100 gramos. SAP 200001718 El producto debe tener un peso por unidad de 30 a 40 gramos. SAP 200001690 El producto debe tener un peso por unidad de 60 a 100 gramos.
-----------	---

Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2015, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 5372
-----------------------	--





0000010

PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>			
		Versión No. <b>00</b>		Página 2 de 3	
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada. El producto deber entregarse en canastillas limpias y desinfectadas.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 1 y 4°C- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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 o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 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.
	Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto x 10 unidades de producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días, contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)</li> <li>- Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
--	----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona presentación de 100 y 80 g
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluye la clasificación de conformidad con la Tabla de composición de alimentos del ICBF de 2015 y códigos SAP de los productos. Se actualizan los requisitos normativos, cambiando el Decreto 3075 de 1997 por la Resolución 2674 de 2013 que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir quienes ejercen fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Se unifican las Fichas Técnicas

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			<i>47</i>		
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00		Página 3 de 3			
		Fecha:	12	07		2018	

de producto antiguas y se incluyen los gramajes requeridos para la operación. En vida útil se requiere que las arepas tengan una vida útil mínima de Ocho(8) a partir de la fecha de entrega.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-03-2020	<i>[Handwritten Signature]</i>
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 mar 2020	<i>[Handwritten Signature]</i>
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	<i>[Handwritten Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	<i>[Handwritten Signature]</i>
<b>Aprobó</b>	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	<i>[Handwritten Signature]</i>

