

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26		03

PRODUCTO / NOMBRE	BARQUILLOS
--------------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000875 / SAP 200002383
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa líquida y posterior enrollado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, fumarato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal, emulsificantes, huevo, antioxidante.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas Rellenas</th> </tr> <tr> <th>Minimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>4.0</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca</td> <td>2.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>14.0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas		Minimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5	Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-	Humedad, en %	-	14.0																									
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas																																							
		Minimo	Máximo																																						
pH de solución acuosa al 10 %	4.0	9.5																																							
Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-																																							
Humedad, en %	-	14.0																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 25 g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3</p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1	Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	1	-	0	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	10	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																					
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1																																					
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	10	10	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	0																																					
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1 000	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> 25 g	3	1	-	0																																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	10	-	0																																					
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																								

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
------------------------------	-----------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000875 Barquillo * 180 A 200 G con 10 a 12 unidades por paquete. SAP 200002383 Barquillo * 40 A 60 G con 10 unidades por paquete.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado), la bandeja en material termoformado en polipropileno.

	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	----------	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JULIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina códigos SIC, y se adicionan códigos SAP para el producto, se adiciona clasificación según clasificación SAP. De la descripción se elimina información donde se especifica fortificación del producto, de los ingredientes se eliminan nombres específicos de los aditivos, se modifica requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la NTC 1241 para galletas con relleno, se especifica que los requisitos microbiológicos se toman base NTC 1241, en presentación del producto se solicita de acuerdo a descripción código SAP, en certificaciones se adiciona requisito Registro, notificación o permiso sanitario, y Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. <i>Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	29 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 JUL 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agrupación Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>Coronel Juan Carlos Riveros Pineda</small> <small>Celular: 3104815793</small>