

| | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------|-----------|---|--|---------------|--|---|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO | | | | Código: PA-FO-75 | | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 2 | | |
| | Fecha: | | 26 | 03 | 2021 | | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| PRODUCTO / NOMBRE | BARRA DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS |
|--------------------------|---|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002208 |
| | Clasificación | Confitería |
| | Descripción del Producto | Barra de chocolate blanco con almendras, coco caramelizado a base de manteca de cacao. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Barra de chocolate blanco con trozos de coco caramelizado, jarabe de mora y almendras. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|----------------------|------|--------------------|-------|--|------|--------|--------|---|--|---|------|----|---|----------------------------|---|------|---|---|--------------------------------------|---|-----|-----|---|---------------------------------|---|---|---|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Manteca de cacao (%)</td> <td>> 20</td> </tr> <tr> <td>Grasa de Leche (%)</td> <td>≥ 3,5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Totales de Leche (%)</td> <td>≥ 14</td> </tr> </table> <p>Resolución 1511 de 2011 – Requisitos físicoquímicos para chocolate de consumo directo blanco.</p> | Manteca de cacao (%) | > 20 | Grasa de Leche (%) | ≥ 3,5 | Sólidos Totales de Leche (%) | ≥ 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Manteca de cacao (%) | > 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa de Leche (%) | ≥ 3,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sólidos Totales de Leche (%) | ≥ 14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</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>20 000</td> <td>50 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>20</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp/50g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 792 – Requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo.</p> | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g | 3 | 20 000 | 50 000 | 1 | Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | < 10 | 20 | 1 | Recuento de E. Coli, UFC/g | 3 | < 10 | - | 0 | Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 300 | 1 | Detección de Salmonella spp/50g | 3 | 0 | - | 0 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g | 3 | 20 000 | 50 000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes en placa, UFC/g | 3 | < 10 | 20 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de E. Coli, UFC/g | 3 | < 10 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 3 | 100 | 300 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella spp/50g | 3 | 0 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El producto debe contener trozos de coco caramelizado, jarabe de mora y almendras. El producto debe presentarse en tres sabores variados. Coco, mora y almendras.</p> <p>El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 1511 de 2011, NTC 792, Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Cada unidad de barra de chocolate blanco con almendras debe tener un peso mínimo de 9g. Embalado en caja con plegadizas x 12 o 24 unidades de 9 gr neto mínimo. |
| | Empaque y/o Embalaje | El empaque primario del producto debe ser en flow pack de PET/BOPP MET o Pet Mat/ BOPP MET o BOOP Per. |
| | 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. |

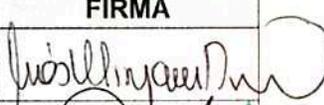
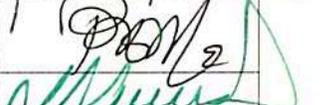
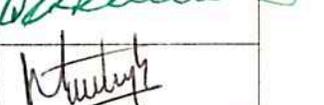
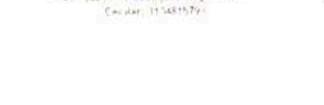
| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes de empaçado. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| 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 | 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 | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información en formato PA-FO-75 Versión 01. Se modifican requisitos fisicoquímicos teniendo como referencia la Res. 1511 de 2011 y requisitos microbiológicos referenciados en NTC 792 para chocolates de consumo directo. Se adiciona requisito normativo Resolución 1511 de 2011, NTC 792 y Resolución 2674 de 2013. Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto y se modifica el concepto sanitario así: "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". <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 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 30 JUL 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 30 JUL 2021 |  Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |