PRODUCTO / NOMBRE	**BARRA DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002268
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Barra de chocolate con leche

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), agua, saborizantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cmplir con los siguientes parámetros: Resolución 1511 de 2011 – Requisitos fisicoquímicos para chocolate de consumo directo con leche
	Requisitos Microbiológicos	NTC 792 – Requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.

Sólidos de cacao desengrasado %	Total de sólidos de cacao %	Grasa de Leche %	Sólidos No Grasos de Leche %	Sólidos Totales de leche %	Azúcares
> 2.5	≥ 25	≥ 3.5	≥ 10.5	≥ 14	< 55

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 NORMATIVOS	Resolución 1511 de 2011, NTC 792, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 12g, embalado en plegadiza x 18, 48 o 50 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	1. Opción de empaque: El empaque presenta dos envolturas: La envoltura interior se encuentra en una capa de papel celofán que cubre la barra de chocolate. La envoltura externa, está fabricado con papel aluminio. 2. 2. Opción de empaque: BOPP transparente + BOPP transparente.
	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 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.

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 vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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 elimina código SIC, se incluye código SAP para producto con presentación creado en plataforma, se modifican requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la Resolución 1511 de 2011, y requisitos microbiológicos referenciado en NTC 792, se adicionan requisitos en otras características del producto, 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". *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*

	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 Rodriguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda