PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES			
	TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS			
	CODIGO	CODIGO F01-PGN-503	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2015	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre		BREVAS EN ALMIBAR
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33507
	Clasificación	FRUTA
	Descripción del Producto	Producto esterilizado, conservado en almibar, elaborado con brevas frescas, sanas y limón envasadas en frasco de vidrio y sometidas a tratamiento físico para su conservación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Acidos citrico y ascòrbico, azùcar, benzoato de sodio, sorbato de potasio, brevas y agua
	Requisitos Fisicoquimicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio:* **Especificación** / **Valor** **Peso neto (g) mínimo** 480 **Peso drenado (g) mínimo** 300 **pH** 3.3-3.8 **°Brix** 35-66 **% de Acidez (Exp. Ac. Citrico)** 0.2 – 0.5
	Requisitos Microbiológicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento.*
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras caracteristicas del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento en la tapa, manchas u otro defecto.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 480 g neto mínimo.
	Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiologia, metodo para evaluar la esterilidad comercial del alimento.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del	Caja por 24 Unidades.
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off, tapa con liner de sistema twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005. Res. Min Protección Social 333 de 2011.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de envasado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.	
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016	

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	25/07/2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Angela Bibiana Peña Rincon	25/07/2016	
	Coord. Grupo Industrial, encargado de las funciones de la Dir. Cadena Suministros	Ing. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	25/07/2016	
	Director Contratación	C.C. Roberto Carlos Ruiz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Direccion General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	