

|  |   |                         |           |               |   |
|--|---|-------------------------|-----------|---------------|---|
| PROCESO  |   |                         |           |               |   |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>  |   |                         |           |               |   |
|  <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b><br/>La unión de nuestras Fuerzas</p> | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: <b>PA-FO-75</b> |           |               |  <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p> |
|  |   | Versión No. <b>00</b>   |           | Página 1 de 2 |   |
|  |   | Fecha:                  | <b>12</b> | <b>07</b>     |   |

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| <b>PRODUCTO / NOMBRE</b> | <b>BUÑUELO</b> |
|--------------------------|----------------|

|                             |                          |  |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | 200001772  |
|                             | Clasificación            | Panadería  |
|                             | Descripción del Producto | Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal. |

|  |   |   |               |               |
|--|---|---|---------------|---------------|
| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                  | Ingredientes  | Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.  |               |               |
|  | Requisitos Físicoquímicos   | No Aplica   |               |               |
|  | Requisitos Microbiológicos  | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |               |               |
|  |   | <b>Parámetro</b>  | <b>Mínimo</b> | <b>Máximo</b> |
|  |   | Coliformes Fecales, NMP   | <3            |               |
|  |   | Recuento Estafilococo coagulasa positiva                                  | 100           | 1000          |
|  |   | Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor                      | 100           | 1000          |
|  | <i>Salmonella</i> / 25g   | Negativo  |               |               |
| Referencia: Producto listo para consumo INVIMA |   |   |               |               |
| Requisitos Nutricionales                       | No Aplica   |   |               |               |
| Otras características del producto             | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura crocante en la superficie, suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción. |   |               |               |
| Contenido                                      | El producto debe tener un peso entre 80 y 150 gramos.   |   |               |               |
| Requisitos Normativos                          | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.  |   |               |               |

|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| <b>EMPAQUE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto                  | Canastilla x 80 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 40 unidades cada una o 4 bolsas por 10 unidades.   |
|                           | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | 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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional.<br>Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C. |
|                           | Empaque                                    | El producto debe empacarse en bolsatina de primer uso, que proteja el producto.  |

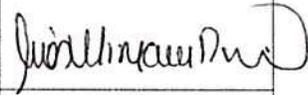
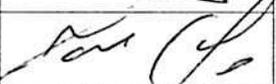
|   |   |                         |           |               |   |
|---|---|-------------------------|-----------|---------------|---|
| PROCESO   |   |                         |           |               |   |
| <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>   |   |                         |           | 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

|  |           |   |
|--|-----------|---|
|  | Rotulado  | El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento. |
|  | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | 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) |
|--|---|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS |   |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN                    | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS  |
| 1                          | Versión Inicial.  |
| 2                          | Ajuste a formato versión 3, en el ítem contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según INVIMA. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.  |
| 4                          | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Panadería". En contenido se ajusta el peso del producto a entre 80 y 150 gramos. Basado en código SAP actual. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Se cambia temperatura de entrega de 75°C a 55°C mínimo. |

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