PRODUCTO / NOMBRE	**CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR FRUTAL**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002167 / SAP 200002209 / SAP 200001250
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto fácilmente masticable, obtenido a partir de la cocción de una solución de carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol, grasas y aceites comestibles, emulsificantes y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, de textura semisólida, gelatinosa o pastosa cuando están fríos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de maíz agua, aceite vegetal, gelatina, saborizantes artificiales, texturizantes, emulsificantes, colorantes, los aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Minimo** / **Máximo** Humedad, fracción en masa en % / 4 / 10 Azúcares reductores totales, fracción en % / / 28 Grasa total, fracción en masa en % / 3 / Dióxido de azufre, en mg/Kg / / 15 Requisitos fisicoquímicos de los caramelos blandos no lácteos – NTC 3207.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Parámetro** / **Resultado** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g / Máx 1000 Recuento de Coliformes en Placa UFC/g / <10 Determinación de *Escherichia coli* UFC/g / Ausente Recuento de Mohos y levaduras UFC/g / Máx 100 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g / <10 Requisitos microbiológicos de los caramelos blandos– NTC 3207.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. El producto debe estar desprovisto de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Los caramelos blandos se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura.

		El producto, envoltura, envase y el empaque deben garantizar la duración de éste modo que cumpla con sus características de calidad siempre y cuando se sigan las condiciones adecuadas de almacenamiento, manipulación y transporte indicados por el fabricante. Los caramelos blandos no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así: **Requisitos** / **Máximo** Arsénico expresado como As, en mg/kg / 0.2 Plomo expresado como Pb, en mg/kg / 0.5 Zinc expresado como Zn, en mg/kg / 5.0 Cobre expresado como Cu, en mg/kg / 5.0 Contenido máximo de metales pesados para los caramelos blandos- NTC 3207.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3207, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002167 Caramelo masticable blando frutales *25g, embalado en display x 12 Und. SAP 200002209 Caramelo masticable blando frutales *8g, embalado en bolsa x 50 Uds. SAP 200001250 Barra caramelo *50 Und bolsa de 400 g, embalado en caja x 18 bolsas de 50 Und.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PE
	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 11 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 vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo 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 la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adiciona códigos SAP creados para este tipo de producto. Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 3207, se retira de ingredientes los productos específicos, se adicionan requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras características referenciadas dela NTC 3207, se adicionan requisitos normativos NTC 3207 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe características de cada código, en rotulado se adiciona que debe informar presencia de alérgenos, en certificaciones se adiciona: 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. *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