

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	CARAMELO DURO - BOMBON SURTIDO
-------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001195 / SAP 200000869
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Caramelo duro con palo, con relleno de goma de mascar, se caracteriza por ser un producto de consistencia sólida, vítrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de Carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse, el caramelo duro sirve de cubierta o costra, de una porción de goma de mascar. El relleno posee sabor y textura propios que lo diferencian de la cobertura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de glucosa, goma base, agua, reguladores de acidez, sabores artificiales, emulsificantes, colorantes artificiales.													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad en % (en fracción de masa)</td><td>4</td></tr><tr><td>Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa)</td><td>28</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre, en mg/Kg</td><td>15</td></tr></table> Requisitos físicoquímicos de los caramelos Duros – NTC 424	Requisito	Máximo	Humedad en % (en fracción de masa)	4	Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa)	28	Dióxido de azufre, en mg/Kg	15					
	Requisito	Máximo													
	Humedad en % (en fracción de masa)	4													
	Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa)	28													
Dióxido de azufre, en mg/Kg	15														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Parámetro</th><th>Resultado</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>Máx 1000</td></tr><tr><td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC/g</td><td>Máx 100</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Salmonella</i> spp/25g</td><td>Ausente</td></tr></table> Requisitos microbiológicos de los caramelos Duros – NTC 424	Parámetro	Resultado	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	Máx 1000	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	<10	Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	<10	Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	Máx 100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<10	Recuento de <i>Salmonella</i> spp/25g	Ausente
Parámetro	Resultado														
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	Máx 1000														
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	<10														
Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	<10														
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	Máx 100														
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<10														
Recuento de <i>Salmonella</i> spp/25g	Ausente														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos. El producto no debe tener consistencia pegajosa, ni presentar sabores extraños o apariencia que evidencie deterioro del producto. NO deben tener adulterantes ni contaminantes. El producto no debe estar partido ni evidenciar fugas del relleno. Los caramelos duros se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura, establecidas en la legislación nacional vigente.														

[Handwritten signature]

		Los caramelos duros no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:										
		<table><tr><th>Requisitos</th><th>Maximo</th></tr><tr><td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Plomo expresado como Pb en mg/kg</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Zinc expresado como Zn en mg/kg</td><td>5.0</td></tr><tr><td>Cobre expresado como Cu en mg/kg</td><td>5.0</td></tr></table>	Requisitos	Maximo	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
Requisitos	Maximo											
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 Duros- NTC 424.										

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 424, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	-----------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001195 Caramelo duro relleno * 100 Und. SAP 200000869 Caramelo duro tipo chupeta x 20 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PEBD
	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 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses de empackado.
--	---

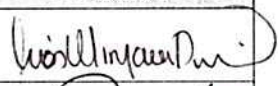
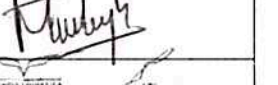
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, 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-FC-75 Versión 01, En nombre de FTP se adiciona la frase Caramelo Duro, 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 424, se retira de ingredientes los productos específicos, se adicionan requisitos fisicoquímicos y otras características referenciadas de la NTC 424, se referencia los requisitos microbiológicos NTC 424, se adicionan requisitos normativos NTC 424 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe características de cada código, 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 Rodríguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Asistencia Logística de las Fuerzas Armadas Celular: 3104515793

