

PROCESO						
		GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
		PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
		FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1		
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015			
<b>Producto/Nombre</b>			<b>CEREZAS</b>			
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Codigo SIC	28091				
	Clasificación	FRUTA				
	Descripción del Producto	Cereza variedad: Marraschino.				
<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Cerezas en bisulfito, azúcar, ácido cítrico, Color rojo punceau 4r, benzoato de sodio, esencia cereza marraschino, agua.				
	Requisitos Físicoquímicos	<i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</i>				
		Especificación		Valor		
		Peso neto (g)	125			
		Peso drenado (g)	75			
		pH	3.3 - 3.8			
	*Brix	30 - 40				
% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.2- 0.3 %					
Requisitos Microbiológicos	<i>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Esterilidad comercial: Negativa para crecimiento.</i>					
Requisitos Nutricionales	No aplica					
Otras características 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 125g neto mínimo.					
Requisitos Normativos	NTC 4433 en cuanto a microbiología, metodo para evaluar la esterilidad comercial del alimento.					
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del	Caja por 12 ó 24 Unidades				
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo 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.				
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.					
<b>FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:</b>			JULIO DE 2016			

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS				
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS			
1	Version Inicial			
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albormoz 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 Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	