

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	AREQUIPE		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001228 / 200000052	
	Clasificación	Repostería	
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Arequipe</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>7,0</td> </tr> <tr> <td>Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>17,0</td> </tr> <tr> <td>Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, Fracción de masa, máx. en %</td> <td>2,0</td> </tr> <tr> <td>Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %</td> <td>23-32</td> </tr> <tr> <td>Almidones (Véase numeral 7.8.1)</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757</p>				Requisito	Arequipe	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %	7,0	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %	17,0	Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %	70	Cenizas, Fracción de masa, máx. en %	2,0	Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32	Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo										
	Requisito	Arequipe																											
	Materia grasa láctea, Fracción de masa, mín. en %	7,0																											
	Sólidos lácteos no grasos, Fracción de masa, mín. en %	17,0																											
	Extracto seco, Fracción de masa, mín. en %	70																											
	Cenizas, Fracción de masa, máx. en %	2,0																											
	Índice de Reichert Meissl, Fracción de masa, en %	23-32																											
Almidones (Véase numeral 7.8.1)	Negativo																												
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>–</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757</p>				Requisito	n	m	M	c	Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	–	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2
Requisito	n	m	M	c																									
Recuento de coliformes, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	–	0																									
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	10	100	2																									
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	200	2																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelización de los azúcares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.																												
Contenido	SAP 200001228 El producto debe tener un peso mínimo de 220 gramos. SAP 200000052 El producto debe tener un peso mínimo de 5000 gramos.																												
Requisitos Normativos	NTC 3757, Resolución 02310 de 1986, Resolución 2674 de 2013.																												
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001228 Caja x 75 unidades de 220 gramos. SAP 200000052 Caja máximo de 4 unidades.																											
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe																											

7

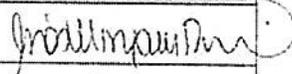
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200001228 Vaso de poliestireno con sello herméticamente con Foil. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de poliestireno. SAP 200000052 Envase plástico con tapa hermética.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 3 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega, el producto no debe tener más de un mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador:	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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 código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basado en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757. El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página: 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	MANI
--------------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001672 200001165
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Maní tostado frito y salado													
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Especificación</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>6,5- 6,8</td> </tr> <tr> <td>Humedad</td> <td>1,5 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa</td> <td>48 Mínimo</td> </tr> </tbody> </table>	Especificación	Valor	pH	6,5- 6,8	Humedad	1,5 Máximo	Grasa	48 Mínimo					
	Especificación	Valor													
	pH	6,5- 6,8													
	Humedad	1,5 Máximo													
	Grasa	48 Mínimo													
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos UFC /g</td> <td>10000 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC /g</td> <td>100 Máximo</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales /g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/25g</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas</td> <td>10 Máximo</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Microorganismos UFC /g	10000 Máximo	Mohos y Levaduras UFC /g	100 Máximo	Coliformes Totales NMP/g	<10	Coliformes Fecales /g	<3	Salmonella/25g	Negativo	Aflatoxinas
Análisis	Valor														
Microorganismos UFC /g	10000 Máximo														
Mohos y Levaduras UFC /g	100 Máximo														
Coliformes Totales NMP/g	<10														
Coliformes Fecales /g	<3														
Salmonella/25g	Negativo														
Aflatoxinas	10 Máximo														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos														
Contenido	SAP 200001672 Maní salado x 40 gramos SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos														
Requisitos Normativos	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuete)														

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja x 24 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente.

Handwritten signature

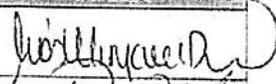
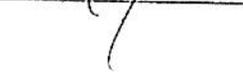
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de mandos es Fuerza</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>Gran Staff y Dirección de la General</small>			
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018		

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - 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).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE 2019
--	----------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	<p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Maní tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo".</p> <p>En otras características se adiciona "El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos".</p> <p>En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacaahuete)" En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP.</p> <p>- Se ajustan las certificaciones del proveedor así: 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).</p>
3	Se adiciona código SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	1 Nov. 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01 / 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE	BARRA DE CEREAL
-------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001178 / 200001243
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	La barra de cereal debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exenta de sustancias otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí, uvas pasas etc. Conservantes y saborizantes permitidos por la legislación nacional vigente; El proveedor debe incluir varios sabores.
	Requisitos Físicoquímicos	Humedad: 10 % máximo
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto: Barra flexible. Color: Sensorial café claro con presencia de pasas color café oscuro y pedazos de almendras y coco color café claro. Olor: Característico. Sabor: Característico
	Contenido	SAP 200001178 El producto debe contener un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001178 presentación en empaque individual con un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos x unidad x 12 unidades para un total de 360 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible BOPP, película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión entre 20 a 25 micras o empaque de Polipropileno metalizado. Con sellado térmico.

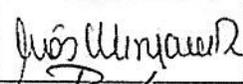
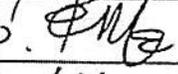
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018		

		Caja de cartón corrugada: mínimo 5 Kilogramos máximo 10 kilogramos por caja.
	Rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de cinco (5) meses a partir de la fecha d entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria 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).
---	---

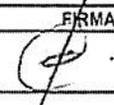
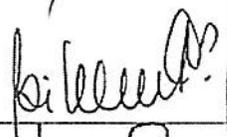
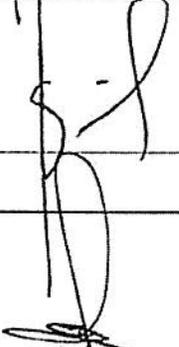
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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, se unifica la información de barra de granola ya que cambia el nombre del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda e-mail: juanr@logistica.mil.mil Celular: 31041571

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																			
SUBPROCESO		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																			
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1																	
	F01-PCN-503	3	NOVIEMBRE de 2015																		
Producto/Nombre		MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDOS																			
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	33233																			
	Clasificación	Pasabocas																			
	Descripción del Producto	Mezcla de pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón.																			
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>*Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa, Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a tocino</p> <p>*Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleína de palma)</p> <p>*Plátano y Papas Seleccionadas, Harina de Trigo, Almidón de Yuca y/o Papa, Aceite Vegetal, Sal, Bicarbonato de Sodio, Sabor Artificial a rancharo BB.</p> <p>*Papas y plátanos seleccionados, piel de cerdo deshidratada, aceite vegetal (oleína de palma), sal y sabor artificial a limón</p>																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías</td> <td>152</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (%)</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Gras saturada (%)</td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Azúcares (%)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valor	Calorías	152	Grasa total (%)	12	Gras saturada (%)	28	Sodio (mg)	0	Carbohidratos (%)	6	Azúcares (%)	0	Proteína (%)	1
	Componente	Valor																			
	Calorías	152																			
	Grasa total (%)	12																			
	Gras saturada (%)	28																			
	Sodio (mg)	0																			
Carbohidratos (%)	6																				
Azúcares (%)	0																				
Proteína (%)	1																				
Requisitos Microbiológicos	No aplica																				
Requisitos Nutricionales	No aplica																				
Otras características del producto	No aplica																				
Contenido	El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 115 gramos																				
Requisitos Normativos	No aplica																				
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.																			
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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	Las papas se deben empaquetar en PEL BOPP/BOPP Metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.																			
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.																			
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empaquetado.																			
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	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FRMA
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 Eilan 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	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	NECTAR DE FRUTA
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001224 SAP 200001123
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Producto sin fermentar, elaborado con jugo (zumo) o pulpa de fruta, concentrados o no, clarificados o no, o la mezcla de estos, adicionado de agua, aditivos permitidos, con adición de azúcares, miel, jarabes, edulcorantes calóricos o no calóricos, o una mezcla de éstos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>Deberá contener como mínimo los siguientes ingredientes: Agua, azúcar, fructosa, estabilizante (pectina), reguladores de acidez (ácido málico, fosfato tricálcico), sabores idénticos a los naturales, antioxidante (ácido ascórbico), edulcorante artificial (sucralosa, acesulfame K).</p> <p>Según el sabor se adiciona: Variedad Manzana: pulpa de manzana concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV). Variedad Durazno: pulpa de durazno concentrada (pulpa, colorante natural caramelo IV).</p>																																				
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="2">Parámetros</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C ("Brix")*</td> <td style="text-align: center;">10,0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 ° C</td> <td style="text-align: center;">2,5</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %</td> <td style="text-align: center;">0,2</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Contenido de CO₂ en mg/L</td> <td style="text-align: center;">1,0</td> <td style="text-align: center;">4,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>* No se aplica a productos edulcorados por sustitución total o parcial de azúcar.</p>	Requisitos	Parámetros		Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C ("Brix")*	10,0	-	pH a 20 ° C	2,5	4,5	Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	-	Contenido de CO ₂ en mg/L	1,0	4,0																			
	Requisitos	Parámetros																																				
		Mínimo	Máximo																																			
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C ("Brix")*	10,0	-																																			
pH a 20 ° C	2,5	4,5																																				
Acidez Titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	-																																				
Contenido de CO ₂ en mg/L	1,0	4,0																																				
Requisitos Microbiológicos	<p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos Nectares de fruta. Tabla 3-NTC 5468</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Producto</th> <th rowspan="2">Requisitos</th> <th colspan="4">Parámetros</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Nectares de fruta pasteurizados</td> <td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Clostridium</i> sulfita reductoras, UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial</td> <td>Microorganismos aerobios y anaerobios/ml</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td colspan="3">Prueba de esterilidad comercial satisfactoria</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos Nectares de fruta. Tabla 9-NTC 5468</p>	Producto	Requisitos	Parámetros				n	m	M	c	Nectares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	300	1	Recuento de <i>Clostridium</i> sulfita reductoras, UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g o ml	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1	Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios/ml	5	Prueba de esterilidad comercial satisfactoria		
Producto	Requisitos			Parámetros																																		
		n	m	M	c																																	
Nectares de fruta pasteurizados	Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	100	300	1																																	
	Recuento de <i>Clostridium</i> sulfita reductoras, UFC/g o ml	5	<10	-	0																																	
	Recuento de <i>E. Coli</i> UFC/g o ml	5	<10	-	0																																	
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g o ml	5	10	100	1																																	
Nectares de frutas sometidos a proceso de esterilidad comercial	Microorganismos aerobios y anaerobios/ml	5	Prueba de esterilidad comercial satisfactoria																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del producto	El producto debe ser pasteurizado. Los néctares de fruta deben tener el color, aroma y sabor característicos del jugo (zumo) o pulpa de fruta, acorde a la fruta que procedan.																																					
Contenido	Código SAP 200001224 contenido de 1000 ml Código SAP 200001123 contenido de 200 ml																																					
Requisitos Normativos	NTC 5468. Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 3929 de 2013. Requisitos que deben cumplir frutas y las bebidas con adición de																																					

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07	2018
					

	jugo (zumo) o pulpa, concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos. Cumplir con los requisitos establecidos en la Res Min. Salud. 7992 / 1991.
--	--

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Código SAP 200001224 Envase de cartón laminado con PE y aluminio con tapa. Código SAP 200001123 Envase tetrapack con pitillo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Código SAP 200001224 Caja x 12 unidades de 1000ml. Código SAP 200001123 Caja x 27 unidades de 200 ml.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

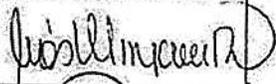
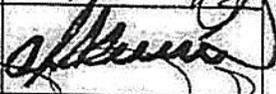
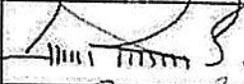
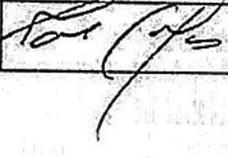
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se incluye código SAP. Se retiran los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997, Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador.
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 actualizados. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Bebidas sabores surtidos" a "Jugos". Se cambia la descripción del producto basado en la descripción dada en NTC 5468. Se actualiza información de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos datos extraídos de NTC 5468 (Última

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07
				

Actualización). El contenido y presentación del producto se cambia basado en los requerimientos del mercado. Se reduce la exigencia de fecha en vida útil, de 12 meses a 10 meses a partir de la fecha de fabricación. Se adiciona requisito en certificaciones: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 NOV 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov. 01 - 19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

15

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

RESEARCH REPORT

NO. 1000

1955

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12		07

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAS FRITAS EN PAQUETE
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000893 200001036
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.
	Contenido	SAP 200000893 El producto debe tener un peso Neto mínimo de 25gr. SAP 200001036 El producto debe contener un peso neto mínimo de 115gr.
	Requisitos Normativos	NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 -Grasas y aceites comestibles para fritura industrial.

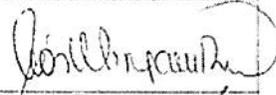
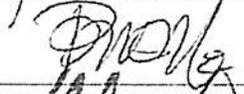
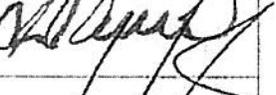
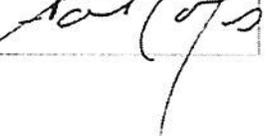
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar embalado en caja por 20 paquetes.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
--	---

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>EL ABASTECIMIENTO ES LA FUERZA</small>	TITULO				Código: PA-FO-75			 <small>El Abastecimiento</small>	
	FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 2		
	Fecha:		12	07	2018				

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2019
-----------------------------------	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Operaciones	Coronel (RA) Eduardo Rodríguez Duran	21 MAY 2019	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La Unión de nuestros Fuertes

TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00 Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



GAPO Salud y Entrenamiento de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE **MASMELOS**

REQUISITOS GENERALES

Código	200002092
Clasificación	Confitería
Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.																														
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % en fracción de masa en base seca</td> <td>12</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca</td> <td></td> <td>38</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18	Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																					
Requisitos	Mínimo	Máximo																													
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18																													
Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0	Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0
Requisito	n	m	M	c																											
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1																											
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0																											
Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0																											
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1																											
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.																														
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.																														
Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.																														

EMPAQUE Y ROTULADO

Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

[Handwritten Signature]

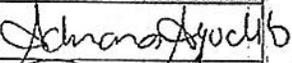
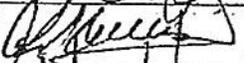
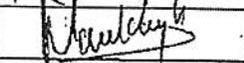
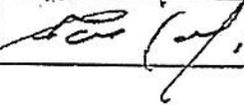
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3			
		Fecha:	12			07

	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso; no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	SEPTIEMBRE DE 2019
----------------------------------	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Físicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condiciones otras características "Los Masmielos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmielos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sep 2010	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	5 Oct 10-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	CARAMELO DE LECHE RECUBIERTO DE CHOCOLATE
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000023
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por contener caramelo a base de leche con cubierta de chocolate. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Caramelo (Azúcar, jarabe de glucosa, leche en polvo, grasa vegetal), cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal, cocoa, emulsificantes, lecitina de soya) y demás aditivos permitidos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																
	Requisitos Físicoquímicos	NO APLICA																
	Requisitos Microbiológicos	<p>Referencial: NTC 3207 Segunda Actualización + NTC 792 Tercera Actualización</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)</td> <td>≤20000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000	Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10	Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<10	Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia		
	REQUISITO	m																
Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000																	
Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10																	
Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10																	
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100																	
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<10																	
Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia																	
Requisitos Nutricionales	<p>El producto debe contener en 25 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1,6</td> <td>2,5</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>2,7</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>18,2</td> <td>18,5</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>103</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (g)	1,6	2,5	Grasa (g)	2,7	3,0	Carbohidratos (g)	18,2	18,5	Calorías (Kcal)	103	—
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																	
	MÍNIMO	MÁXIMO																
Proteína (g)	1,6	2,5																
Grasa (g)	2,7	3,0																
Carbohidratos (g)	18,2	18,5																
Calorías (Kcal)	103	—																

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2.de 4	
		Fecha:	12	07
				

Otras características del producto	Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 25 gramos.
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 3207 – NTC 792 (Ultima Actualización).

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 500 unidades de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura bilaminada PET + BOPP Metalizado, en sachet de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

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).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE 2018
--	-----------------

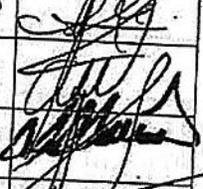
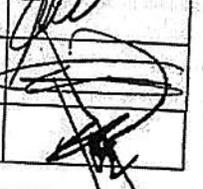


PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 4 de 4
		Fecha: 12 07 2018	 <small>Ministerio de Defensa</small>

Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.”

Se actualiza vida útil así: “12 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.”

Se actualiza información en certificaciones al proveedor: “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).”

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75					
				Versión No. 00				Página 3 de 4	
				Fecha:	12			07	2018

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	Versión Inicial.														
2	Se cambia código SIC 814 por el código SAP 500000023, por implementación del sistema de información SAP.														
3	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.</p> <p>Se adiciona los requisitos microbiológicos así:</p> <p><i>Referencial: NTC 3207 Segunda Actualización + NTC 792 Tercera Actualización</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)</td> <td>≤20000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan otras características del producto: "Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."</p> <p>Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3207 – NTC 792 (Ultima Actualización)."</p> <p>Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."</p> <p>Se adicionan condiciones de empaque así: "El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."</p> <p>Se actualiza información de rotulado así: "Este debe ser impreso no adhesivo, según"</p>	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000	Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10	Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<10	Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia
REQUISITO	m														
Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000														
Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10														
Recuento <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10														
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100														
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	<10														
Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia														

PROCESO

GESTION DE ABASTECIMIENTO BIENES Y SERVICIO



SUBPROCESO

NEGOCIACION CENTRALIZADA B.N.A.

TITULO

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

CODIGO

F01-PGA-S03

VERSION

No. 02

FECHA VERSION

15/07/2009

Pág. 1 de 1



Producto/Nombre

SIG 1300 CHOCOLATINA UNIDAD POR 12 GRAMOS

Género	No Aplica								
Variedad	No Aplica								
Grado de Madurez	No Aplica								
Nombre Genérico	Chocolatina x 12 gramos								
Descripcion del Producto	Barra solida de chocolate con leche								
Ingredientes	Azúcar, manteca de cacao, leche en polvo, masa de cacao, lecitina de soya (E322) (emulsionante) y esencia artificial certificada (etilvainillina). Puede contener trazas de mani.								
Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>1.5 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>33.0 – 36.0</td> </tr> <tr> <td>Tamaño de partícula (micras)</td> <td>24 máximo</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	VALOR	Humedad (%)	1.5 máximo	Grasa (%)	33.0 – 36.0	Tamaño de partícula (micras)	24 máximo
REQUISITO	VALOR								
Humedad (%)	1.5 máximo								
Grasa (%)	33.0 – 36.0								
Tamaño de partícula (micras)	24 máximo								
Requisitos Nutricionales	No Aplica								
Otras características del producto	No Aplica								
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 12 gramos x unidad .								
Presentacion	El producto debera entregarse en bandeja x 10 unidades x 12 gramos cada unidad								
Empaque	El producto debera empacarse en formato tipo cartera. El empaque que entra en contacto con el producto debera ser de papel parafinado y sobre éste debera colocarse envoltura de papel aluminio. Empaque externo: Bopp flowpack impreso								
Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.								
Vida Util	El producto debe tener una vida util minima de 24 meses								
Condiciones de Embalaje	Se debera entregar en caja por 126 Bandejas.								
Condiciones de Transporte	Para la entrega del producto el vehiculo debe contar con el acta sanitaria vigente concepto								
Requisitos Normativos	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. El producto debe cumplir con las especificaciones que le apliquen de la NTC 792 ultima actualización. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.								
Requisito Especifico	El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.								
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	Certificado en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. La certificación debe ser entregada al comisionista comprador el día de la negociación.								

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:

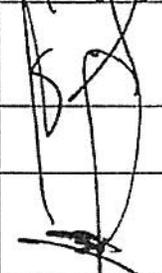
01/07/2010

COD LMFT - 60

[The page contains extremely faint and illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the document. The text is too light to transcribe accurately.]

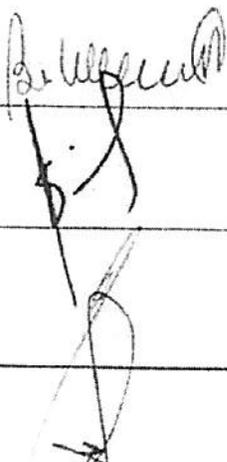
PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN																	
SUBPROCESO		PLANIFICACIÓN DE LAS ADQUISICIONES																	
TÍTULO		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																	
CÓDIGO		CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA VERSIÓN	Pág. 1 de 1														
		FSI-PGIE-001	3	NOVIEMBRE de 2015															
Producto/Nombre		BOMBOM SURTIDO																	
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	4264																	
	Clasificación	Caramelo																	
	Descripción del Producto	Chupeta dura de sabor frutal, rellena de chicle																	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Azúcar, Goma Base, Agua, Ácido Cítrico E-330, Lactato de Sodio E-325 (Reguladores de Acidez), Sabores Artificiales, Lecitina de Soya E-322 (Emulsificante), Colorantes Artificiales: Rojo Allura FD&C # 40 E-129, Azul Brillante FD&C # 1 E-133.																	
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETRO</th> <th>RESULTADO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g.</td> <td>Max. 1000</td> </tr> <tr> <td>Rcto. Mohos y levaduras UFC/g.</td> <td>Max. 100</td> </tr> <tr> <td>Rcto. Coliformos totales UFC/g.</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Determinación de E. Coli UFC/g.</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Rcto. Salmonella spp en 25g.</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g.</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table>				PARAMETRO	RESULTADO	Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g.	Max. 1000	Rcto. Mohos y levaduras UFC/g.	Max. 100	Rcto. Coliformos totales UFC/g.	<10	Determinación de E. Coli UFC/g.	<10	Rcto. Salmonella spp en 25g.	Ausente	Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g.	<10
	PARAMETRO	RESULTADO																	
	Rcto. Total Aerobios Mesófilos UFC/g.	Max. 1000																	
	Rcto. Mohos y levaduras UFC/g.	Max. 100																	
	Rcto. Coliformos totales UFC/g.	<10																	
Determinación de E. Coli UFC/g.	<10																		
Rcto. Salmonella spp en 25g.	Ausente																		
Rcto. Staphylococo Aureus coagulasa (+) UFC/g.	<10																		
Requisitos Nutricionales	No aplica																		
Otras características del producto	No aplica																		
Contenido	El producto debe tener un peso de 19 g neto mínimo, incluido el palo de soporte del bombón																		
Requisitos Normativos	No aplica																		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empaquetado en bolsa por 24 unidades y empaquetado en Caja por 15 Bolsas mínimo.																	
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ento Territorial de Salud.																	
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CCP+PEBD.																	
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.																	
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 6 meses mínimo contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaquetado.																	
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																		
FECHA ACTUALIZACIÓN 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 Rutz Gomez	25/07/2016	
Aprobó	Subdirector General, encargado de las funciones de la Dirección General	C.N. RAFAEL ANTONIO LLINAS HERNANDEZ	25/07/2016	

PROCESO		GESTION DE LA CONTRATACION																																				
																																						
PRODUCTO/NUMERO		GALLETA DULCE																																				
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	200001082																																				
	Clasificación	PRODUCTO DE MOLINERIA																																				
REQUISITOS ESPECIFICOS	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el homeo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas dulce, es la galleta que tiene un sabor predominante dulce. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.																																				
	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																				
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>			Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																				
	Componentes	Valores																																				
		Min	Max																																			
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																			
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																				
Humedad (%)	-	10,0																																				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>			Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																		
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																		
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																		
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																		
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																		
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																		
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																		
Requisitos Nutricionales	No aplica																																					
Otras características del producto	Contenido de Metales pesados. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0,2</td> </tr> </tbody> </table>			Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0,2																															
Componente	Contenido																																					
Plomo, como Pb (mg/kg)	0,2																																					
Contenido	No aplica																																					
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC - 1241.																																					
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Galletas empacadas en bolsa . El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos																																				
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.																																				
	Rotulado	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 mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.																																				
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.																																					
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:		NOVIEMBRE DE 2018																																				

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004..
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos calores diferentes. se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses mínimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC 1241. se ajusta peso total no po mínimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquímicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan codigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en codigos SAP.

	CARGO	NOMBRE NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Noreida Beltrán Pardo	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Albornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó Revisó	Coordinador de Planeación y Coordinador de Planeación y Seguimiento de Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elián Ligarreto Avedaño Ing. Ind. Carlos Elián Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirección General	C.N. Rafael Antonio Llinas Hernandez		



PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 5
		Fecha:	12
		2018	
			

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA ENRIQUECIDA
-------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000035
	Clasificación	PANADERIA RC
	Descripción del Producto	Producto para consumo humano tipo galleta a base de harina de trigo y margarina. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, margarina, azúcar, levadura, sal, propionato de calcio. El producto deberá entregarse enriquecido con harinas o ingredientes que aumenten su aporte nutricional básico. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																
	Requisitos Físicoquímicos	NO APLICA																
	Requisitos Microbiológicos	<p>Referencial: NTC 1241 Sexta Actualización.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Bacterias Aerobias mesófilas (UFC/g)</td> <td>≤1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)</td> <td>≤100</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	m	Recuento de Bacterias Aerobias mesófilas (UFC/g)	≤1000	Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10	Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50	Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	≤100		
	REQUISITO	m																
Recuento de Bacterias Aerobias mesófilas (UFC/g)	≤1000																	
Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10																	
Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10																	
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100																	
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50																	
Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	≤100																	
Requisitos Nutricionales	<p>En 100 g de producto debe contener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>10,0</td> <td>14,0</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>16,0</td> <td>20,0</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>51,5</td> <td>61,5</td> </tr> <tr> <td>Calorías (Kcal)</td> <td>390</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (g)	10,0	14,0	Grasa (g)	16,0	20,0	Carbohidratos (g)	51,5	61,5	Calorías (Kcal)	390	—
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																	
	MÍNIMO	MÁXIMO																
Proteína (g)	10,0	14,0																
Grasa (g)	16,0	20,0																
Carbohidratos (g)	51,5	61,5																
Calorías (Kcal)	390	—																
Otras características del producto	Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709																	

[Handwritten signature]

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 5
		Fecha:	12 07 2018
			

		de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 1241.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 100 unidades mínimo de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD - 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El captador de oxígeno usado dentro del producto debe ser de grado alimenticio. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:



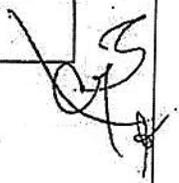
PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES - La Unión de Nuestros Ejércitos -</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 5
		Fecha: 12 07 2018	
 <p>Grupo Técnico Ingenieral de la Defensa</p>			

	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto. - Peso Neto. - Nombre del Fabricante. - Fecha de fabricación y de vencimiento. - Número de Lote. - Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrrable. <p>El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.</p>
Vida Útil	24 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

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). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTEMBRE 2018
--	-----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	Versión Inicial														
2	Se cambia código SIC 829 por el código SAP 500000035, por implementación del sistema de información SAP.														
3	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.</p> <p>Se adiciona los requisitos microbiológicos así:</p> <p>Referencial: NTC 1241 Sexta Actualización.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)</td> <td>≤1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de NMP Escherichia Coli (UFC/g)</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva (UFC/g)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>≤50</td> </tr> <tr> <td>Detección de Bacillus Cereus (UFC/g)</td> <td>≤100</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	m	Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000	Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10	Recuento de NMP Escherichia Coli (UFC/g)	<10	Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50	Detección de Bacillus Cereus (UFC/g)	≤100
REQUISITO	m														
Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000														
Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10														
Recuento de NMP Escherichia Coli (UFC/g)	<10														
Recuento Staphylococcus aureus Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100														
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50														
Detección de Bacillus Cereus (UFC/g)	≤100														



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 4 de 5	
		Fecha:	12	07
				

Se actualiza los requisitos nutricionales así:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	10,0	14,0
Grasa (g)	16,0	20,0
Carbohidratos (g)	51,5	61,5
Calorías (Kcal)	390	--

Se adicionan otras características del producto: "Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, elaborado en una receta de cocina colombiana, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."

Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 1241."

Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."

Se adicionan condiciones de empaque así: "El producto se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD - 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o deslaminarse. El producto se debe empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de $\pm 3\%$ sobre el peso nominal establecido. Estas bolsas deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer a

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestros Fuertes</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 5 de 5
		Fecha: 12 / 07 / 2018	 <p>Estado Mayor General de la Defensa</p>

bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."

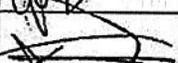
Se actualiza información de rotulado así: "La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso Neto.
- Nombre del Fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de Lote.
- Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrrable.

El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."

Se actualiza vida útil así: "24 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."

Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "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). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarró Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

1966

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

1976

1977

1978

1979

1980

1981

1982

1983

1984

1985

1986

1987

1988

1989

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 4
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MAIZ TOSTADO
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000048
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Maíz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz, Sal, Aceite, antioxidantes y aditivos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA																
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: NTC 3659 <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)</td> <td style="text-align: center;">≤5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">≤3</td> </tr> <tr> <td>Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;"><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;"><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)</td> <td style="text-align: center;">≤200</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp/25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	m	Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤5000	Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤3	Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤200	Detección de Salmonella spp/25 g	Ausencia		
	REQUISITO	m																
Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤5000																	
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤3																	
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3																	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100																	
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤200																	
Detección de Salmonella spp/25 g	Ausencia																	
Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 50 g de producto el siguiente: <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">MÍNIMO</th> <th style="text-align: center;">MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">3,7</td> <td style="text-align: center;">4,5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasa (g)</td> <td style="text-align: center;">5,8</td> <td style="text-align: center;">7,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (g)</td> <td style="text-align: center;">38,2</td> <td style="text-align: center;">40,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calorías (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">220</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (g)	3,7	4,5	Grasa (g)	5,8	7,0	Carbohidratos (g)	38,2	40,0	Calorías (Kcal)	220	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																	
	MÍNIMO	MÁXIMO																
Proteína (g)	3,7	4,5																
Grasa (g)	5,8	7,0																
Carbohidratos (g)	38,2	40,0																
Calorías (Kcal)	220	-																
Otras características del producto	El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y																	



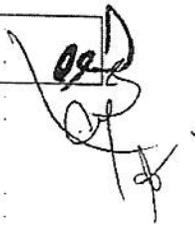
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>MINISTERIO DE DEFENSA</small>	
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

		Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 50 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3659 (Última Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar 300 unidades de producto por caja.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura trilaminada así: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Esté debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	14 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

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).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2018
--	--------------------



PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 4
		Fecha:	12
			

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS														
1	Versión Inicial.														
2	Se cambia código SIC 851 por el código SAP 500000048, por implementación del sistema de información SAP.														
3	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.</p> <p>Se actualiza la descripción de producto así: <i>"Maíz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."</i></p> <p>Se adiciona los requisitos microbiológicos así:</p> <p>Referencial: NTC 3659</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)</td> <td>≤5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)</td> <td>≤3</td> </tr> <tr> <td>Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)</td> <td>≤200</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp/25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan otras características del producto: <i>"El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."</i></p> <p>Se actualizan requisitos normativos así: <i>"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 3659 (Última Actualización)"</i></p> <p>Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: <i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."</i></p> <p>Se adicionan condiciones de empaque así: <i>"El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."</i></p>	REQUISITO	m	Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤5000	Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤3	Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤200	Detección de Salmonella spp/25 g	Ausencia
REQUISITO	m														
Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤5000														
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤3														
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3														
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100														
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤200														
Detección de Salmonella spp/25 g	Ausencia														

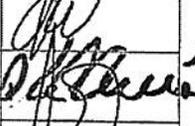
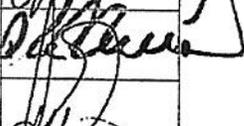
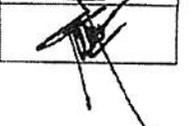
[Handwritten signature]

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Código: PA-FO-75		
					Versión No. 00	Página 4 de 4	
					Fecha:	12	

Se actualiza información de rotulado así: "Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."

Se actualiza vida útil así: "14 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."

Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "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)."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	20 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	20 de septiembre de 2018	
Revisó	Director (E) de Producción	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	20 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	21 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	21 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	21 de septiembre de 2018	

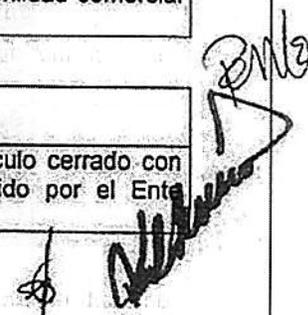
PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha:	12
			

PRODUCTO / NOMBRE	MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000467
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.														
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="808 995 1219 1171"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.7</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>°Brix</td> <td>16</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Peso escurecido mínimo</td> <td>54%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	pH a 20°C	3.7	4.3	°Brix	16	20	Peso escurecido mínimo	54%	
	COMPONENTE	PARÁMETROS														
		MÍNIMO	MÁXIMO													
	pH a 20°C	3.7	4.3													
	°Brix	16	20													
Peso escurecido mínimo	54%															
Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto. <table border="1" data-bbox="824 1356 1203 1499"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>PARAMETROS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carbohidratos (gr)</td> <td>21.2</td> </tr> <tr> <td>Proteína (gr)</td> <td>0.6</td> </tr> <tr> <td>Grasa (gr)</td> <td>0.01</td> </tr> <tr> <td>Calorías (gr)</td> <td>86.5 Cal</td> </tr> </tbody> </table>	COMPONENTE	PARAMETROS	Carbohidratos (gr)	21.2	Proteína (gr)	0.6	Grasa (gr)	0.01	Calorías (gr)	86.5 Cal					
COMPONENTE	PARAMETROS															
Carbohidratos (gr)	21.2															
Proteína (gr)	0.6															
Grasa (gr)	0.01															
Calorías (gr)	86.5 Cal															
Contenido	Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo															
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC4929 NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja por 12 o 24 latas
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.



PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 3			
	Fecha:	12	07	2018			

	Empaque	El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras alóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	DICIEMBRE DE 2019
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiológicos a la NTC 4433 Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación".
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto acido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4,6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido mínimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha: 12 07 2018



Centro Social y Esportivo de las Fuerzas Militares

debe ser de 54%.

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
pH a 20°C	3,7%	4%
*Brix	18	20,0
Contenido en pulpa (%w/v)	62%	65%

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
pH a 20°C	3,7	4,3
*Brix	16	20
Peso escorrido mínimo	54%	

6

Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	06 Dic. 2019	<i>[Signature]</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 Dic. 19	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	06 DIC 19	<i>[Signature]</i>
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	06 Dic 19	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 Dic 19	<i>[Signature]</i>

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 4	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA CARBONATADA
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000311, 200000314, 200000323, 200000316, 200000317 200000769, 200000306, 200000307, 200000308, 200000312
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO ₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfórico como acidulante, saborizantes y/o cafeína.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Bebidas gaseosas o carbonatadas</th> </tr> <tr> <th>mínimo</th> <th>máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grados Brix (sólidos solubles)</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">15,0</td> </tr> <tr> <td>Volumen de carbonatación¹⁾</td> <td style="text-align: center;">1,5</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">2,3</td> <td style="text-align: center;">3,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.</td> <td style="text-align: center;">---</td> <td style="text-align: center;">0,5</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos de las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740 - Tabla 1.	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas		mínimo	máximo	Grados Brix (sólidos solubles)	---	15,0	Volumen de carbonatación ¹⁾	1,5	5	pH	2,3	3,5	Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.	---	0,5																	
	Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas																																		
		mínimo	máximo																																	
	Grados Brix (sólidos solubles)	---	15,0																																	
Volumen de carbonatación ¹⁾	1,5	5																																		
pH	2,3	3,5																																		
Acidez titulable expresado como ácido cítrico en % de fracción en masa.	---	0,5																																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes MPN/100 cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 1,1</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes ufc/100 cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 1</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">< 1</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Mohos, ufc/100 cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">25</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Levaduras, ufc/100 cm³</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">50</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740 - Tabla 3.	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de coliformes MPN/100 cm ³	5	< 1,1	-	0	Recuento de coliformes ufc/100 cm ³	5	0	-	0	Mohos, ufc/cm ³	5	< 1	10	2	Levaduras, ufc/cm ³	5	< 1	10	2	Mohos, ufc/100 cm ³	5	0	25	2	Levaduras, ufc/100 cm ³	5	0	50	2
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de coliformes MPN/100 cm ³	5	< 1,1	-	0																																
Recuento de coliformes ufc/100 cm ³	5	0	-	0																																
Mohos, ufc/cm ³	5	< 1	10	2																																
Levaduras, ufc/cm ³	5	< 1	10	2																																
Mohos, ufc/100 cm ³	5	0	25	2																																
Levaduras, ufc/100 cm ³	5	0	50	2																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias.																																			
Contenido	SAP 200000311 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200000317 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml																																			



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
				Versión No. 00	Página 2 de 4
				Fecha:	12 07 2018

MAESTRO CON		SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml
	Requisitos Normativos	NTC 2740, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE Y ROTULADO		Presentación del Producto	Embalado en termoencogible.
		Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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	Envasado en Pet no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto. El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
		Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No.333/2012.
		Vida Útil	El producto debe tener una vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción expedido por INVIMA.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2019
--	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	<p>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Se retira Código SIC en donde se menciona.</p> <p>Se incluye la presentación SAP200000317: Presentación 600 ml.</p> <p>Se cambia clasificación de Producto de "Bebida" a "Bebidas" según clasificación SAP actual.</p> <p>En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene ácido carbónico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dióxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se despresuriza" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos"</p> <p>En los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas.</p> <p>En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 600ml</p> <p>En Normatividad de adiciona Resolución 2674 de 2013.</p>

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha: 12 07 2018



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2019	<i>Inés Miryam Rivera Cardona</i>
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	21 MAY 2019	<i>Rose Mary Enciso Melo</i>
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	21.V.19	<i>Carlos Ernesto Camacho Díaz</i>
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	21 MAY 2019	<i>Juan Carlos Collazos Encinales</i>
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	21 MAY 2019	<i>Juan Carlos Riveros Pineda</i>

ABASTECIMIENTO

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha: 12 07 2018

FECHA

FIRMA

21 MAY 2019

21 MAY 2019

21.V.19

21 MAY 2019

21 MAY 2019

Vertical line on the left side of the page.

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha: 12 07 2018



PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000286 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción en masa en base seca.</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3,0	-	Humedad, en %	-	10,0																				
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																																		
		Mínimo	Máximo																																	
	pH de solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
	Proteína, % en fracción en masa en base seca.	3,0	-																																	
	Humedad, en %	-	10,0																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>Requisitos Físicoquímicos Galletas sin relleno.- Tabla 1 -NTC 1241</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	Ei color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.																																			
Contenido	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos																																			
Requisitos Normativos	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos
--------------------	---------------------------	--

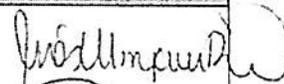
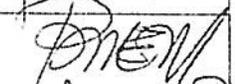
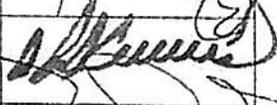
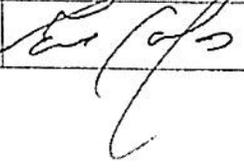
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				Versión No. 00		Página 2 de 2		
	ALIMENTOS				Fecha:	12	07	2018	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WWS 15m. Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4. Plegadiza: Caja full color con brillo UV. Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA (Visita sanitaria) Concepto Técnico: Favorable Vigente. - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2019
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	01 Noviembre 19	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Nov-01-19	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 NOV 19	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	01 NOV 19	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	01 NOV 19	

PROCESO			
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1
			Página 1 de 2
		Fecha:	10 04 2017



PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO DE GUAYABA
--------------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	34496 / 200000110 34497 / 200000106 38264 / 200000107 6317 / 200000108 2249 / 200000103
	Clasificación	Dulce
	Descripción del Producto	Pasta sólida obtenida mediante la cocción de una mezcla de pulpa de guayaba madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permita cortar después de frío sin perder su forma y textura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de guayaba y azúcares.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
			REQUISITO	PARÁMETROS	
				MÍNIMO	MÁXIMO
			Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	75	-
			pH a 20°C	3,4	-
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:				
		PARÁMETROS	N	m	M
		Recuento de Mohos y Levaduras / g	3	1000	2000
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe ser elaborado con guayabas frescas, sanas, libres de materiales extraños, residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas o contaminantes. Debe presentar un color uniforme, característico de la fruta, sin que presente color extraño, por elaboración defectuosa, por ejemplo producto oscuro debido a sobrecocción del producto o caramelización excesiva de los azúcares. Debe poseer una consistencia firme al tacto y deberá conservarse durante toda la vida útil del producto. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.				
Contenido	SIC 34496 / SAP 200000110 Peso neto 450 gr cada unidad de mínimo 45 gr SIC 34497 / SAP 200000106 Peso neto 500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 38264 / SAP 200000107 Peso neto 1000 gr cada unidad de mínimo 55 gr SIC 6317 / SAP 200000108 Peso neto 1500 gr cada unidad de mínimo 41 gr SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos				
Requisitos Normativos	Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SIC 34496 / SAP 200000110 Caja de 450 gr contiene 10 unidades SIC 34497 / SAP 200000106 Caja de 500 gr contiene 12 unidades SIC 38264 / SAP 200000107 Caja de 1000 gr contiene 18 unidades SIC 6317 / SAP 200000108 Caja de 1500 gr contiene 36 unidades SIC 2249 / SAP 200000103 Lonja por 500 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

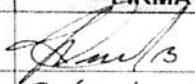
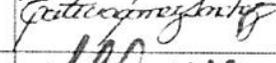
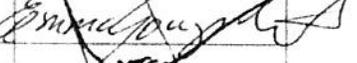
PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1 Fecha: 10 04 2017	Página 2 de 2 

	Empaque	SIC 34496 / SAP 200000110, SIC 34497 / SAP 200000106, SIC 38264 / SAP 200000107, SIC 6317 / SAP 200000108 Cada unidad de producto deberá ser empacado en hojas de bijao, libres de contaminación y que le permitan conservación al producto. Las hojas deberán estar descontaminadas, no presentar hongos, ataque de insectos o presencia de otro contaminante de cualquier tipo. SIC 2249 / SAP 200000103 lonja envuelta en papel celofán o vinipel.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se retira la palabra "VELEÑO" del nombre del producto. Se incluyen todas las presentaciones de la versión inicial. Se incluye la presentación de lonja por 500 gramos y se ajustan todos los ítems correspondientes a este gramaje. Se retira de Requisitos normativos la NTC 5856 y permanece Resolución de Ministerio de Protección Social 3929 de 2013, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
Aprobó	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	BROWNIE
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001724
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Con relleno de arequipe.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.	
	Requisitos Físicoquímicos	No aplica	
	Requisitos Microbiológicos	REQUISITO	
		Recuento de microorganismos mesófilos (UFC/g)	m ≤10000
		Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 7
		Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)	≤3
		Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	≤100
	Detección de <i>Salmonella</i> spp/25 g	Ausencia	
INVIMA para galletas y bizcochos			
Requisitos Nutricionales	No aplica		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.		
Contenido	El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos.		
Requisitos Normativos	Res. Min Protección social 2674 del 2013 Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto 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 Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.

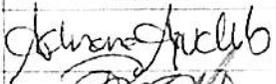
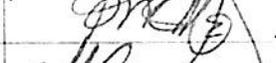
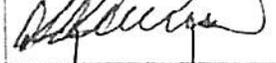
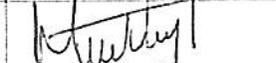
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO				Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 2			
	Fecha:		12	07	2018					

		El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades.
	Rotulado	Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.
	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad Se incluye código SAP 200001724 brownie. En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	27-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-Oct-20	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	