

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>La unión de las Fuerzas Permite</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Staff General y Operativo de las Fuerzas Armadas</small>	
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>		<b>PAN CORRIENTE</b>	
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200001768 / 200002050	
	Clasificación:	Panadería	
	Descripción del Producto:	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.	

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes:	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																				
	Requisitos Físicoquímicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																			
	Humedad, en %	20	40																																			
	pH	4,8	6																																			
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																				
	Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)																																					
Requisitos Microbiológicos:	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Unidad por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Glyphococcus aureus coagulans</i> positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos microbiológicos	Unidad por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de <i>Glyphococcus aureus coagulans</i> positiva, en UFC/g	5	0	<100	—	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Unidad por g																																					
	n	c	m	M																																		
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																																		
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																																		
Recuento de <i>Glyphococcus aureus coagulans</i> positiva, en UFC/g	5	0	<100	—																																		
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—																																		
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																																		
	Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)																																					
Requisitos Nutricionales:	El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:																																					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROPÓSITO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>347</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>				MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROPÓSITO	DESVIACIÓN	Humedad (%)	14,8	± 0,4	Grasas (%)	2,2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																																					
	PROPÓSITO	DESVIACIÓN																																				
Humedad (%)	14,8	± 0,4																																				
Grasas (%)	2,2	—																																				
Carbohidratos (%)	72,9	—																																				
Calorías (kcal)	347	—																																				
	Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan																																					
Otras características del producto:	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.																																					
Contenido:	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 85 gramos																																					
Requisitos Normativos:	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																					

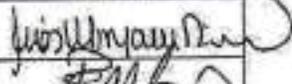
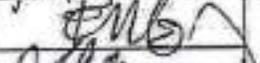
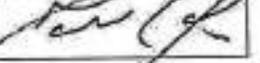
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque Individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="633 1018 1412 1228"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10<sup>5</sup></td> <td>1x10<sup>6</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup></td> <td>10<sup>5</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	5	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
	Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>6</sup>																															
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	-																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	5	Ausencia	-																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>																																
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	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und. SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir



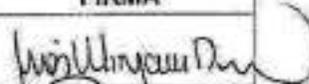
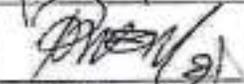
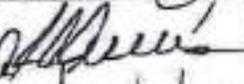
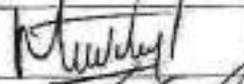
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12		07

		con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno bicorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan - Requisitos Generales: Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MARZO 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12 MAR 2021	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSz. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 02	Página 1 de 3:		
		Fecha:	23	04	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal. El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>Harina de trigo; huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente; los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli		5	0	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	---	
Staphylococcus coagulasa positivo		5	0	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	---	
Salmonella spp		5	0	Ausencia/25g	---	
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---		
Requisitos Microbiológicos: 8.3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada 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.					

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001725 UNIDAD *150 G SAP 200002142 UNIDAD *120 G SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empaçado.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>• 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).</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE 2024</b>
-----------------------------	---------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																		
1	Versión Inicial.																		
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".																		
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.																		
4	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75-V2</p> <p>Se retiran los requisitos fisicoquímicos de pan hojaldré- NTC 1363 (Última Actualización)</p> <table border="1" data-bbox="267 1617 714 1774"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>20.0</td> <td>40.0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.8</td> <td>6.0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca en %</td> <td>9.0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acidez en ácido en %</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cenizas en fracción en masa en %</td> <td>20.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en %	20.0	40.0	pH	4.8	6.0	Proteínas en base seca en %	9.0		Acidez en ácido en %			Cenizas en fracción en masa en %	20.0	
Requisitos	Mínimo	Máximo																	
Humedad en %	20.0	40.0																	
pH	4.8	6.0																	
Proteínas en base seca en %	9.0																		
Acidez en ácido en %																			
Cenizas en fracción en masa en %	20.0																		

Continua Ficha Técnica de Producto ...

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto: "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones".

En rotulado se retira el texto: "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye al texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." Se incluye el texto "embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto."

En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega" y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado".

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2574 de 2013".

En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto y el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montánchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

Asociación en blanco

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

PRODUCTO / NOMBRE	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000695 / 200001786 / 200000716 / 200001787
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de bañado y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="738 945 1323 1186"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos</p>	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤7	NMP Coliformes fecales/g	<3	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100	Detección de Salmonella /25g	Ausencia
	REQUISITO	m														
	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000														
	NMP Coliformes totales/g	≤7														
	NMP Coliformes fecales/g	<3														
Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100															
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100															
Detección de Salmonella /25g	Ausencia															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto 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 debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.															
Contenido	200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
	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 y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

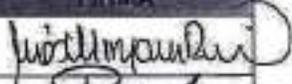
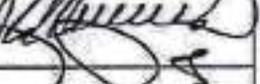
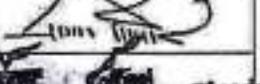
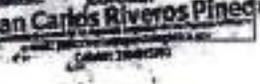
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>LA UNIÓN ES FUERZA</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
 <small>General Directorate of Logistics</small>				

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.
---	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
REVISÓ	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díez	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Colazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobo	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 <b>Juan Carlos Riveros Pineda</b> <small>Coronel</small>

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75		Página 1 de 4		
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		VERSIÓN No. 02		
		ALIMENTOS		FECHA:	23	04

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA NEGRA TIPO CUCA
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001726 / SAP 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:			
		REQUISITOS		MINIMO	MAXIMO
		Ph en solución acuosa al 10%		5.6	9.5
		Proteína, % en fracción en masa en base seca		3.0	--
Humedad, en %		--	10.0		
NTC 1241, tabla 1 requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno					
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				
	REQUISITO	n	c	m	M
	Mohos	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>7</sup> ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	--	
Requisitos Microbiológicos: 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022.					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, 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.				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería; Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001726 Unidad *75 g Galleta - Pan Cuca SAP 200000229 Unidad Cuca de 50 a 75 g
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empaquearse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario. Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen;
--	----------	---

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto (Vigente)</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE 2024</b>
-----------------------------	---------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																			
1	Versión Inicial																																																			
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.																																																			
3	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Antes</th> <th colspan="2">Después</th> </tr> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidad</th> <th>Requisito</th> <th>Unidad</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez titulable (AT)</td> <td>g/100g</td> <td>0,2</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez volátil (AV)</td> <td>g/100g</td> <td>0,2</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez total (AT+AV)</td> <td>g/100g</td> <td>0,4</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez libre (AL)</td> <td>g/100g</td> <td>0,2</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez total (AT+AL)</td> <td>g/100g</td> <td>0,4</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez volátil (AV)</td> <td>g/100g</td> <td>0,2</td> <td>g/100g</td> </tr> <tr> <td>Acidez total (AT+AV)</td> <td>g/100g</td> <td>0,4</td> <td>g/100g</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>2x10<sup>5</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011.</p> <p>En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramo contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr.</p> <p>En rotulado se retira el texto "Se debe indicar como mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha</p>	Antes		Después		Requisito	Unidad	Requisito	Unidad	Acidez titulable (AT)	g/100g	0,2	g/100g	Acidez volátil (AV)	g/100g	0,2	g/100g	Acidez total (AT+AV)	g/100g	0,4	g/100g	Acidez libre (AL)	g/100g	0,2	g/100g	Acidez total (AT+AL)	g/100g	0,4	g/100g	Acidez volátil (AV)	g/100g	0,2	g/100g	Acidez total (AT+AV)	g/100g	0,4	g/100g	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>5</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Antes		Después																																																		
Requisito	Unidad	Requisito	Unidad																																																	
Acidez titulable (AT)	g/100g	0,2	g/100g																																																	
Acidez volátil (AV)	g/100g	0,2	g/100g																																																	
Acidez total (AT+AV)	g/100g	0,4	g/100g																																																	
Acidez libre (AL)	g/100g	0,2	g/100g																																																	
Acidez total (AT+AL)	g/100g	0,4	g/100g																																																	
Acidez volátil (AV)	g/100g	0,2	g/100g																																																	
Acidez total (AT+AV)	g/100g	0,4	g/100g																																																	
REQUISITO	n	c	m	M																																																
Mohos	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>5</sup> ufc/g																																																
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																																																

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

de elaboración, lote, fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."  
 Se amplia la vida útil mínima de cuatro a cinco días.  
 En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité-Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

espacio en blanco

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75		Página 1 de 5	
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			
		FECHA: 23 04 2024			

PRODUCTO / NOMBRE		MANTECADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000443 / SAP 200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:																		
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>2x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Requisitos Microbiológicos: 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022.		
	REQUISITO	n	c	m	M															
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g																
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	El producto 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.																			

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por 30 unidades
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) 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.
----------------------------------	--

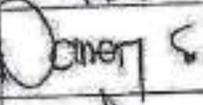
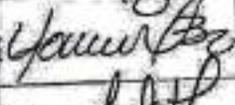
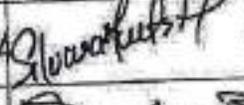
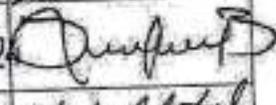
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE 2024</b>
-----------------------------	---------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO															
1	Versión Inicial															
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363.															
3	<div style="display: flex; align-items: flex-start;"> <div style="flex: 1;">  </div> <div style="flex: 1;"> <table border="1" style="margin-left: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>2x10<sup>7</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería: dubs, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022</p> </div> </div> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación". En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	3	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>7</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
REQUISITO	n	c	m	M												
Mohos	3	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>7</sup> ufc/g												
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---												

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

Espacio en blanco

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La fuerza de abastecimiento</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75		 <small>Ministerio de Defensa</small>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 00	Página 1 de 2				
				Fecha:	12				07

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TORTA DE BANANO</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000713
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto homeado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, banana, azúcar, agente leudante, sal, el producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Banano, harina de trigo fortificado, huevos, azúcar, margarina y aditivos permitidos, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.					
	Requisitos Físicoquímicos	<b>REQUISITO</b>		<b>Máximo</b>			
		Humedad, en %m/m		30			
	Requisitos Microbiológicos	<b>REQUISITO</b>		<b>n</b>	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>c</b>
		Recuento total de microorganismos mesofílicos/g		3	10.000	30.000	1
		NMP conformes totales/g		3	7	11	1
		NMP conformes Fecales/g		3	<3	-	0
		Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g)		3	<100	-	0
Mohos y Levaduras (UFC/g)		3	100	200	1		
Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Bizcochos							
Requisitos Nutricionales	No Aplica						
Otras características del producto	No Aplica						
Contenido	Unidad x 80 gramos mínimo.						
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.						

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 80 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado). El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

*Handwritten signature*

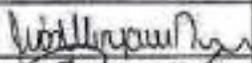
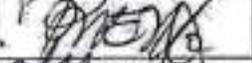
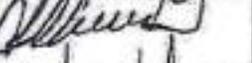
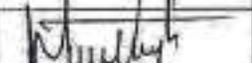
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>La Unidad de Abastecimiento</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Gran Grupo Estratégico de la Defensa</small>	
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

		La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 15 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) días de fabricado.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente para establecimiento o planta de producción: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial.</li> </ul>

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Emesio Camacho Díaz	12 MAR 2021	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	 <b>Juan Carlos Riveros Pineda</b> <small>Comando en Jefe de la Defensa</small> <small>Oficina: 3040201</small>

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 2
		Fecha:	26	03
				

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GALLETA ALFM</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200002216
	<b>Clasificación</b>	Pan
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa (líquida, sólida o semi sólida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes para el consumo humano.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de maíz y harina de Trigo, azúcar, bocadillo, agua, levadura, Colorantes, esencia, grasa vegetal, mantequilla, polvo de hornear, sal. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <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>5.5</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> <p>Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241 (Sexta actualización)</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	5.5	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 %	5.5	9.5																																	
Proteína, % en fracción en masa en base seca	3.0	-																																		
Humedad, en %	-	10.0																																		
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</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 mesófilas, UFC/g</td> <td>5</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> regulosa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Basillus cereus, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241 (Sexta actualización)</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	5	<10	50	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> regulosa positiva, UFC/g	5	<100	-	1	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	50	100	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	-	1	Recuento Basillus cereus, UFC/g	5	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	5	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	5	<10	50	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> regulosa positiva, UFC/g	5	<100	-	1																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	5	50	100	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	<10	-	1																																
Recuento Basillus cereus, UFC/g	5	10	100	1																																
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																																			
<b>Otras características del producto</b>	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.																																			

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos,
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad debe ir empaquetado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en bolsa por 100 unidades.
	Rotulado	Las bolsas por unidad deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

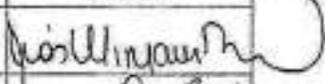
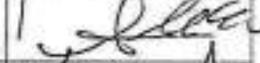
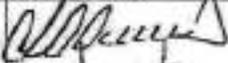
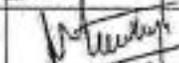
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de cinco (05) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	Concepto sanitario de la planta procesadora o sitio de fabricación del producto, expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>JUNIO DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	22 JUN 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO:  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA: 23 04 2024



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAN ACEMA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200001048 / SAP 200002207
	<b>Clasificación</b>	PANADERÍA
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de forma redonda, textura compacta y aroma característico. Se caracterizan por su sabor a anís, además de tener un acentuado sabor dulce.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de trigo, panela, leche, azúcar, agente leudante, anís, especias aromáticas, huevos, grasa vegetal.															
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica															
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: <table border="1" data-bbox="747 955 1347 1102"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>2x10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos Microbiológicos 8.1 Pan. Res 1407 de 2022	Parámetro	n	c	m	M	Mohos	5	2	2x10 <sup>4</sup> ufc/g	---	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
	Parámetro	n	c	m	M												
	Mohos	5	2	2x10 <sup>4</sup> ufc/g	---												
	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---												
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																
<b>Otras características del producto</b>	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura compacta al paladar, 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.																

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200001048 Unidad entre 60 y 65 gramos. SAP 200002207 Unidad entre 60 y 65 gramos.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	<b>Rotulado</b>	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

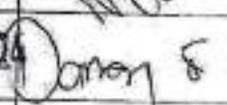
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empaçado.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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 el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>• 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).</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años</li> </ul>
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE 2024</b>
-----------------------------	---------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>																												
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																											
1	<p>Versión Inicial</p>																											
2	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75-V2 Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneado (panes blandos).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">REQUISITO</th> <th style="width: 25%;">Mínimo %</th> <th style="width: 25%;">Máximo %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">20,0</td> <td style="text-align: center;">40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4,8</td> <td style="text-align: center;">6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">9,0</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización).</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">n</th> <th style="width: 10%;">c</th> <th style="width: 15%;">m</th> <th style="width: 25%;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">2x10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">&lt;10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; font-size: small;">Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan. Res 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011.</p> <p>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."</p> <p>En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024."</p>	REQUISITO	Mínimo %	Máximo %	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-	Parámetro	n	c	m	M	Mohos	5	2	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	---	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
REQUISITO	Mínimo %	Máximo %																										
Humedad, en %	20,0	40,0																										
pH	4,8	6,0																										
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-																										
Parámetro	n	c	m	M																								
Mohos	5	2	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	---																								
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	18 OCT 2024	
<b>Revisó</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
<b>Comité Asesor de Fichas Técnicas</b>	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 Oct 2024	<i>[Signature]</i>
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	18 Oct 2024	<i>[Signature]</i>
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	18 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	<i>[Signature]</i>

# Espacio en blanco

PROCESO: <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</b> <small>La unión es nuestra fuerza</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
		 <small>Departamento de Gestión Social y Ambiental de las Fuerzas Armadas</small>		

<b>PRODUCTO// NOMBRE</b>	<b>GALLETA DE AVENA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	<b>Clasificación</b>	Confitería
	<b>Descripción del Producto</b>	<p>Producto horneado tipo galleta con forma redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, elaborados mediante el horno apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.</p>

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																				
	<b>Requisitos Fisicoquímicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos en 100 g de muestra</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5,5</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización).</p>	Requisitos en 100 g de muestra	m	M	pH de solución acuosa al 10 %	5,5	9,5	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3		Humedad %		10,0								
	Requisitos en 100 g de muestra	m	M																			
	pH de solución acuosa al 10 %	5,5	9,5																			
	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3																				
Humedad %		10,0																				
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>1000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>50</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E.coli</i>, UFC/g</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (sexta actualización).</p>	Requisitos	m	M	Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	-	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500	Recuento de <i>E.coli</i> , UFC/g	<10	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	10	100
Requisitos	m	M																				
Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000																				
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	-																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500																				
Recuento de <i>E.coli</i> , UFC/g	<10	-																				
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	10	100																				
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No aplica																					
<b>Otras características del producto</b>	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, 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.																					
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1241, Res. 2674 del 2013, Res 5109/2005, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.																					

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y</b>	Presentación del Producto	SAP 200000280 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
-----------------------------	---------------------------	---

<b>ROTULADO</b>		SAP 200001081 Galleta de Avena *34G SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</li> </ul>
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007. En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005. En contenido se incluye en el SAP 200000280 la presentación de 60 a 80 g En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.
3	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando ítem presentación.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>La Unidad de Servicios Federales</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Política de Calidad y Ambiente de las Fuerzas Armadas</small>	
		Versión No. 00			
		Fecha: 12 / 07 / 2018			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAN DE COCO</b>
--------------------------	--------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superidos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="695 1054 1383 1291"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufo/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufo/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufo/g)	3	2	0	0																															
	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

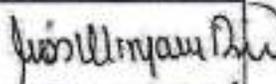
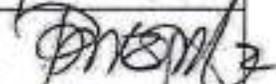
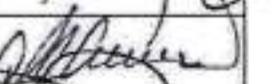
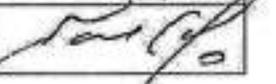
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestros Fuercos</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>			Código: PA-FO-75		 <small>Agencia de Defensa del Gobierno</small>				
				Versión No. 00					Página 2 de 2	
				Fecha:	12				07	2018

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque:	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

<b>CERTIFICACIONES</b> 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).
---	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MARZO 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>La fuerza de mañana ya existe</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75			 <small>Quali Food y Ambiental de la Defensa</small>
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE COCO
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son superidos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="690 1050 1380 1291"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan: Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>3</sup></td> <td>10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan: Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>
	Requisitos microbiológicos en pan: Agentes microbianos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup>																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

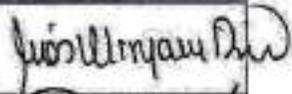
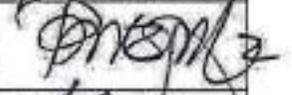
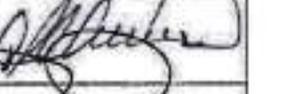
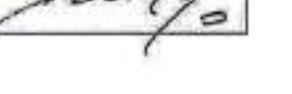
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2			
	Fecha:	12	07	2018			

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque:	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado:	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil:	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Regulador / 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:	MARZO DE 2020
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MARZO 2020	
Aprobó	Secretaría General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAN TAJADO</b>
<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código: 200001755 Clasificación: PANADERÍA Descripción del Producto: Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos:																
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad en % m/m</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Grasa (gr/100 g de harina)</td> <td>8</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (gr/100 g de harina)	8	18	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)	
	REQUISITO	PARÁMETROS																
		MÍNIMO	MÁXIMO															
	Proteína en %	9	-															
	Humedad en % m/m	20	40															
Grasa (gr/100 g de harina)	8	18																
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)						
PARÁMETROS	n	c	m	M														
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>														
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																	
<b>Otras características del producto</b>	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																	
<b>Contenido</b>	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																	
<b>Requisitos Normativos</b>	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	<b>Empaque</b>	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	<b>Rotulado</b>	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

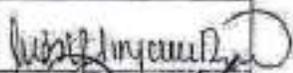
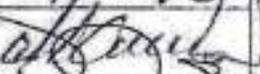
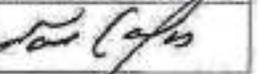
PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	

	<b>Vida Útil</b>	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
--	------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul>
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>FEBRERO DE 2020</b>
--	------------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se rellenan los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1383 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero 2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN ROSCON			
REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138			
	Clasificación	PANADERÍA			
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.			

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup></td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10<sup>2</sup></td> </tr> </tbody> </table>		Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>	Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																				
		n	c	m	M																																	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																																	
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0																																	
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	—																																		
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>																																		
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 <sup>2</sup>																																		
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	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos.																																					
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
--------------------	---------------------------	---

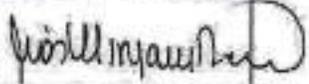
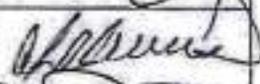
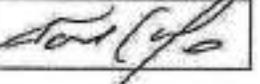
PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul>
---	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unión de nuestros Fuertes</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				 <small>Ministerio de Defensa</small>

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAN DULCE</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200002051
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. En su masa y relleno predomina el sabor dulce.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Sal, Leudante, Huevos. Los ingredientes y aditivos son sugeridos y deben ser permitidos por la legislación nacional Vigente.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20	40																																
	pH	4,8	6																																
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausente</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>15</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—	Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausente	—	Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	15
Requisitos microbiológicos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—																															
Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausente	—																															
Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	15	100																															
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 producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005, Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la

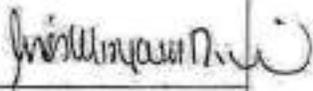
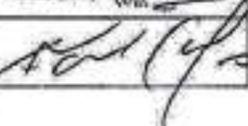
PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>LA FUERZA DE ABASTECIMIENTO</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
 <small>Directorio General de Logística</small>				

	Resolución 2674 de 2013:
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

<b>GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>- 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).</li> </ul>
---	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	10 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	Cornel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19 / MAR / 20	
Aprobó	Secretario General	Cornel Juan Carlos Riveros Pineda	19 / MAR / 20	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-76

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



<b>PRODUCTO (NOMBRE)</b>	<b>TAMAL CORRIENTE</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001761
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Pesa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias.	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica	
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:	
		<b>Parámetro</b>	<b>Aceptable</b>
		Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
		Coliformes Totales NMP	<3
Coliformes Fecales, NMP		<3	
Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100		
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100		
Salmonella /25 g	Negativo		
Requisitos Nutricionales	No Aplica		
Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas.  La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 200 a 300 gramos sin hoja.		

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. Resolución 719 de 2015.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001761 Unidad de 200 a 300 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre.  El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto

		estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el Enta Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento de la Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

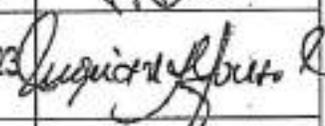
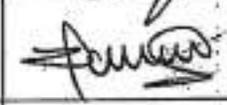
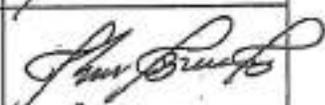
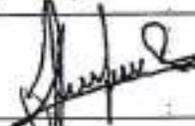
<b>CERTIFICACIONES: Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con Requerimientos).
--	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	MAYO DE 2023
-----------------------------	--------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión inicial																												
2	Se especifica el peso de los ingredientes																												
3	<p>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aerobios mesófilos</td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformas totales</td> <td>&lt;3 NMP/g</td> <td>Coliformas Totales NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa(+)</td> <td>&lt;100 NMP/g</td> <td>Coliformas Fecales, NMP</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfúo Reductor</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Salmonela/25 g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformas totales	<3 NMP/g	Coliformas Totales NMP	<3	Estafilococo Coagulasa(+)	<100 NMP/g	Coliformas Fecales, NMP	<3	E. Coli	Ausente	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100			Recuento Esporas Clostridium Sulfúo Reductor	<100			Salmonela/25 g	Negativo
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																										
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																										
Coliformas totales	<3 NMP/g	Coliformas Totales NMP	<3																										
Estafilococo Coagulasa(+)	<100 NMP/g	Coliformas Fecales, NMP	<3																										
E. Coli	Ausente	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100																										
		Recuento Esporas Clostridium Sulfúo Reductor	<100																										
		Salmonela/25 g	Negativo																										
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "colombina/muslo o" generando otra alternativa de presa de pollo fuera del ala, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se retiran ingredientes tomate, por ser un producto que incrementa el riesgo de deterioro del tamal y pimienta, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja". En requisitos</p>																												

	normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, En requisitos normativos se incluye la Resolución 719 de 2015. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se incluye Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015, se cambia favorable con condiciones a favorable con requerimientos de acuerdo a la clasificación de concepto sanitario.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

1908 10 10

1908 10 11

*Handwritten signature*

1908 10 12

1908

1908 10 13

1908 10 14

*Handwritten signature*

1908 10 15

1908 10 16

1908 10 17  
1908 10 18  
1908 10 19  
1908 10 20  
1908 10 21  
1908 10 22  
1908 10 23  
1908 10 24  
1908 10 25  
1908 10 26  
1908 10 27  
1908 10 28  
1908 10 29  
1908 10 30  
1908 10 31

1908 10 31  
1908 11 1  
1908 11 2  
1908 11 3  
1908 11 4  
1908 11 5  
1908 11 6  
1908 11 7  
1908 11 8  
1908 11 9  
1908 11 10  
1908 11 11  
1908 11 12  
1908 11 13  
1908 11 14  
1908 11 15  
1908 11 16  
1908 11 17  
1908 11 18  
1908 11 19  
1908 11 20  
1908 11 21  
1908 11 22  
1908 11 23  
1908 11 24  
1908 11 25  
1908 11 26  
1908 11 27  
1908 11 28  
1908 11 29  
1908 11 30  
1908 11 31

1908 12 1  
1908 12 2  
1908 12 3  
1908 12 4  
1908 12 5  
1908 12 6  
1908 12 7  
1908 12 8  
1908 12 9  
1908 12 10  
1908 12 11  
1908 12 12  
1908 12 13  
1908 12 14  
1908 12 15  
1908 12 16  
1908 12 17  
1908 12 18  
1908 12 19  
1908 12 20  
1908 12 21  
1908 12 22  
1908 12 23  
1908 12 24  
1908 12 25  
1908 12 26  
1908 12 27  
1908 12 28  
1908 12 29  
1908 12 30  
1908 12 31

1909 1 1  
1909 1 2  
1909 1 3  
1909 1 4  
1909 1 5  
1909 1 6  
1909 1 7  
1909 1 8  
1909 1 9  
1909 1 10  
1909 1 11  
1909 1 12  
1909 1 13  
1909 1 14  
1909 1 15  
1909 1 16  
1909 1 17  
1909 1 18  
1909 1 19  
1909 1 20  
1909 1 21  
1909 1 22  
1909 1 23  
1909 1 24  
1909 1 25  
1909 1 26  
1909 1 27  
1909 1 28  
1909 1 29  
1909 1 30  
1909 1 31

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>Las Armas de las Fuerzas Armadas</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75			 <small>Organismo Nacional de Estándares Alimentarios</small>			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 01		Página 1 de 2				
	Fecha:	26	03	2021						

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GELATINA</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001732 / SAP 200002468
	Clasificación	Gelatina
	Descripción del Producto	Producto listo para consumo directo obtenido de la preparación de la mezcla en polvo para preparar gelatina, agua y edulcorantes con o sin la adición de frutas y otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos en la legislación nacional vigente o en su defecto en el <i>Codex Alimentarius</i> .

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Grados Brix (* Bx)</td> <td>9</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>pH a 25 °C</td> <td>3,7</td> <td>4,4</td> </tr> </tbody> </table> <p>* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Límite máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb, en mg/kg</td> <td>0,010</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Normativa NTC 6279</i></p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	*Grados Brix (* Bx)	9	13	pH a 25 °C	3,7	4,4	Contaminante	Límite máximo	Plomo, expresado como Pb, en mg/kg	0,010											
	Requisitos	Mínimo	Máximo																							
	*Grados Brix (* Bx)	9	13																							
	pH a 25 °C	3,7	4,4																							
Contaminante	Límite máximo																									
Plomo, expresado como Pb, en mg/kg	0,010																									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. /25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>-</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Normativa NTC 6279</i></p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de Escherichia coli, en UFC/g	5	< 10	-	0	Detección de Salmonella spp. /25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	10	-	2	Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	< 100	-	0
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de Escherichia coli, en UFC/g	5	< 10	-	0																						
Detección de Salmonella spp. /25g	5	Ausencia	-	0																						
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	10	-	2																						
Recuento de Streptococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	< 100	-	0																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe estar exento de materias extrañas y no debe presentar alteraciones causadas por agentes biológicos, físicos o químicos. Debe presentar una textura característica y no debe presentar indicios de separación o rompimiento del coloide. El producto debe ser totalmente homogéneo.																									

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6279 o cualquier norma que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001732 Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto. SAP 200002468 Gelatina Lista para Consumo Vaso * 100 g
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en envase plástico y cierre con foil de aluminio. El empaque debe ser de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado, el envase debe ser resistente a la manipulación. Con cada unidad de gelatina deberá ser entregada una cuchara de plástico, para el correspondiente consumo del producto. Embalado en canastilla plástica limpia y desinfectada.

	Rotulado	El producto debe estar rotulado de acuerdo con lo establecido en la Res Min. Protección Social 5109/2005.
--	----------	---

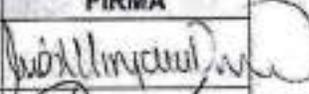
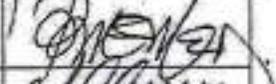
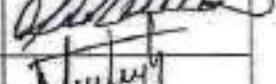
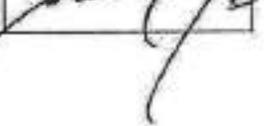
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días al momento de entrega del producto. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0-4°C, y se deberá conservar la cadena de frío. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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. El vehículo debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura de almacenamiento y transporte entre 0 y 4°C.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, para sitio de producción y distribución, expedido por la autoridad sanitaria.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>DICIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se actualiza nombre del producto y código SAP, se actualiza y ajusta la descripción y los ingredientes, de acuerdo con la naturaleza del producto, se incluyen requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 6279, se actualizan y ajustan requisitos normativos, se unifican los ítem de empaque y embleje del producto, se incluye la presentación del producto "Gelatina * 150 - 200 g / Peso neto por unidad de producto", se actualizan y ajustan las Condiciones de Transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador de acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente. Cambios realizados por JPMR / Sept -2021.
3	Se adiciona código SAP 200002458, gelatina lista para consumo vaso x 100 g. Por solicitud de la Regional Centro, y gestión de código ante la oficina de las TIC por la SGOL. Cambios realizados por IMRC / Nov -2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	08 DIC 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 DIC 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La Unidad de Abastecimiento</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
 <small>Departamento de Salud y Nutrición</small>				

<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>DEDO HAWAIANO</b>
------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200002127
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de jamón, queso y piña.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, jamón, queso, piña, sal.													
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica													
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>≤9</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td> <td>≤200</td> </tr> </tbody> </table>		REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤9	NMP Coliformes fecales/g	<3	Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤200
		REQUISITO	m												
		Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000												
		NMP Coliformes totales/g	≤9												
NMP Coliformes fecales/g		<3													
Estafilococos coagulasa positivos/g	<100														
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤200														
Parámetros microbiológicos IN/IMA para Panadería															
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.														

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2874 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 90 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

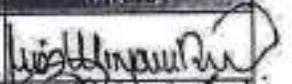
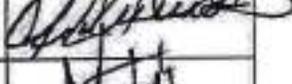
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea caliente o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa. Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

F. PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 4		
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	<b>DEDO DE QUESO PRECOCIDO</b>
-------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002452/ SAP 200002598
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura que puede contener otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, presenta una estructura de capas finas sobrepuestas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frío, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas, para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído, horneado u otro proceso de cocción final.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, sal. Los aditivos deben cumplir con la legislación nacional vigente.																																				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																				
	Requisitos Microbiológicos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022 ítem 7, CEREALES, PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y LEGUMBRES O LEGUMINOSAS).																																				
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Caso</th> <th>Muestreo Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moho y levaduras</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>2x10<sup>5</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli<sup>10</sup></td> <td>N/A</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus</td> <td>7</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>3x10<sup>4</sup> ufc/g</td> <td>10<sup>5</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella Spp</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M	Moho y levaduras	2	3	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>5</sup> ufc/g	Escherichia coli <sup>10</sup>	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	---	Bacillus cereus	7	3	5	2	3x10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g	Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---	Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas
		Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M																														
Moho y levaduras		2	3	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>5</sup> ufc/g																															
Escherichia coli <sup>10</sup>	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	---																																
Bacillus cereus	7	3	5	2	3x10 <sup>4</sup> ufc/g	10 <sup>5</sup> ufc/g																																
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C.																																					

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 1407/2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y NTC 6410:2020.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002452 Dedo de Queso por Kilogramo SAP 200002598 Dedo de Queso por 80gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaquetado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. Además debe tener leyenda Consérvese en congelación o congelado. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
--	----------	--

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil mínima de ocho (8) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frío y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	Enero 2024.
-----------------------------	-------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN N	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
-----------	--

1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.
---	---

	Fecha de modificación: 10/01/2024.
--	------------------------------------

- Teniendo en cuenta que el Contrato Interadministrativa celebrado con el Ministerio de Defensa Nacional-Ejército Nacional y la ALFM, establece tamaño por porción por hombre de cada producto, se hace necesario incluir código SAP 200002598 solicitado mediante memorando N° 2024141140002153-ALRSODR-OL-AYS-14114, por parte de la Regional Suroccidente.

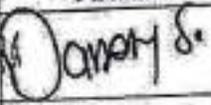
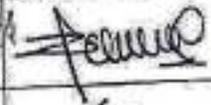
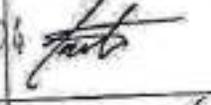
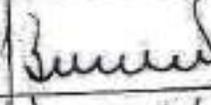
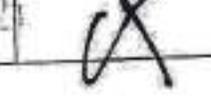
- En requisitos microbiológicos se agrega el texto "Debe cumplir con lo establecido en la resolución 1407 de 2022 ítem 7. CEREALES, PRODUCTOS A BASE DE CEREALES (DERIVADOS DE GRANOS DE CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y LEGUMBRES O LEGUMINOSAS)." Y se modifica los parámetros de acuerdo a lo anterior, de la siguiente manera:

ANTES		DESPUES						
Requisitos	Aceptable	Parámetro	Caso	Muestra Clase	n	c	m	M
FSAP zshormas	91 - 150	Moho y levaduras	2	3	5	2	10 <sup>4</sup> ufc/g	2x10 <sup>4</sup> ufc/g
IMP Coliformes Fecales	< 3	Escherichia coli	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	---
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	< 100	Bacillus cereus	7	3	5	2	3x10 <sup>4</sup> ufc/g	10 ufc/g
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100	Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---
Detección de Salmonella 25 g	Ausencia							

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407/22, NTC 6410:2020.  
 En presentación de producto se agrega el código 200002598 Dedo de queso por 80 gr y del código SAP 200002452 se elimina la descripción por libra y se deja Dedo de queso por 1kg, ya que verificando el material solo está por 1000gr/kg.  
 Cambios realizados por DASR enero de 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	18 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	18 ENE 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Bibiana Peña Rincon	18 ENE 2024	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 ENE 2024	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	18 ENE 2024	



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO			Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Versión No. 01	Página 1 de 2				
	Fecha:	26	03	2021					

PRODUCTO / NOMBRE	CEREAL AZUCARADO
-------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000186 / SAP 200002095 / SAP 200001184 / SAP 200000185
	Clasificación	Cereales
	Descripción del Producto	Producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o forma variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, homeado, recubiertos o r.o, con adición de vitaminas y minerales y otros ingredientes. Listo para el consumo en combinación de bebida líquida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, azúcar, sal, edulcorantes no calóricos, malta, vitaminas, puede contener leche y sus derivados, frutas y sus compuestos, frutos secos, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, % (m/m)</td> <td>—</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Proteína x 5,70, % (m/m)</td> <td>3,50%</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, % (m/m)</td> <td>—</td> <td>5%</td> </tr> </tbody> </table> <p>La Humedad para cereales con trozos de fruta deshidratada debe ser del 10% máx.</p> <p>Requisitos microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749</p>	Requisito	Mínimo	Máximo	Humedad, % (m/m)	—	6%	Proteína x 5,70, % (m/m)	3,50%	—	Cenizas, % (m/m)	—	5%																						
	Requisito	Mínimo	Máximo																																	
	Humedad, % (m/m)	—	6%																																	
	Proteína x 5,70, % (m/m)	3,50%	—																																	
Cenizas, % (m/m)	—	5%																																		
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>9</td> <td>110</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes fecales /g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>&lt;3</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus sp.</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>100</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>1 000</td> <td>2 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Salmonella spp/25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749</p>	Parámetro	n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1	5 000	10 000	NMP de Coliformes Totales /g	3	1	9	110	NMP de Coliformes fecales /g	3	0	<3	—	Staphylococcus aureus sp.	3	0	100	—	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	1 000	2 000	Recuento de Salmonella spp/25g	3	0	0	—
Parámetro	n	c	m	M																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1	5 000	10 000																																
NMP de Coliformes Totales /g	3	1	9	110																																
NMP de Coliformes fecales /g	3	0	<3	—																																
Staphylococcus aureus sp.	3	0	100	—																																
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	1	1 000	2 000																																
Recuento de Salmonella spp/25g	3	0	0	—																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	<p>Producto de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característico. El producto no debe contener partículas extrañas, insectos, ni restos de insectos.</p> <p>No podrá exceder el contenido de metales tóxicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Requisito</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico, mg/kg</td> <td>1,0</td> </tr> <tr> <td>Plomo, mg/kg</td> <td>2,0</td> </tr> </tbody> </table>	Metal	Requisito	Arsénico, mg/kg	1,0	Plomo, mg/kg	2,0																													
Metal	Requisito																																			
Arsénico, mg/kg	1,0																																			
Plomo, mg/kg	2,0																																			

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3749, Resolución 2674 de 2013
-----------------------	-----------------------------------

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200000166 Cereal para Desayuno * 35g SAP 200002095 Cereal * 35g SAP 200001184 Cereal Lonchera * 12 PQ * 390 G SAP 200000165 Cereal Azucarado * 1 KG
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	Los empaques deben ser de un material inerte con respecto al producto, los empaques deben conservar las condiciones higiénicas, organolépticas y nutritivas del producto.
	<b>Rotulado</b>	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

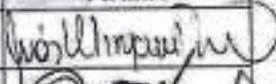
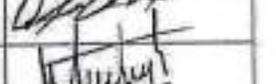
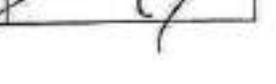
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>DICIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	--------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Noviembre 2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	08 DIC 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 DIC 2021	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 3

Fecha: 26 03 2021



PRODUCTO / NOMBRE	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)
-------------------	-------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000105 / 200000104 / 200000103 / 200000102 / 200000110 / 200000106 / 200000107 / 200000109 / 200000108 / 200001722 / 200002526
	Clasificación	Bocadillo
	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	Guayaba fresca, pulpa de guayaba, sacarosa y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente.																																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mín</th> <th>Máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)</td> <td>75</td> <td>85</td> </tr> <tr> <td>Humedad en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>11</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %</td> <td>80</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Esta lectura aplica si se ha empleado únicamente sacarosa como edulcorante</p> <p>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</p>	Requisitos	Mín	Máx	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85	Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20	Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80	--																										
	Requisitos	Mín	Máx																																					
	*Sólidos Solubles por Lectura Refractométrica a 20°C (Brix)	75	85																																					
Humedad en Fracción de Masa Expresada como %	11	20																																						
Carbohidratos en Fracción de Masa Expresada como %	80	--																																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>50</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Máximo de levaduras UFC/g</td> <td>0</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfis reductoras UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales en agua UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>10</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>El producto debe cumplir con los siguientes límites de contaminantes:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contaminantes</th> <th>Límite Máximo en mg/Kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Plomo (Pb)</td> <td>0,05</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Normativa NTC 5856 – Para Bocadillo de Guayaba</p>	Requisitos	n	m	M	s	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2	Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2	Máximo de levaduras UFC/g	0	10	100	2	Recuento de esporas Clostridium sulfis reductoras UFC/g	5	<10	-	3	Recuento de coliformes totales en agua UFC/g	5	<10	10	2	Recuento de E. coli UFC/g	5	<10	-	3	Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg	Contenido de Plomo (Pb)	0,05
Requisitos	n	m	M	s																																				
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	5	10	100	2																																				
Recuento de mohos UFC/g	5	10	50	2																																				
Máximo de levaduras UFC/g	0	10	100	2																																				
Recuento de esporas Clostridium sulfis reductoras UFC/g	5	<10	-	3																																				
Recuento de coliformes totales en agua UFC/g	5	<10	10	2																																				
Recuento de E. coli UFC/g	5	<10	-	3																																				
Contaminantes	Límite Máximo en mg/Kg																																							
Contenido de Plomo (Pb)	0,05																																							
Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Bocadillo o Dulce de guayaba.																																							
Otras características del producto	<p>El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta y debe presentar las siguientes características sensoriales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Color uniforme; olor y sabor propio de la fruta procesada; libre de sabores y olores extraños y de consistencia firme.</li> <li>• El producto debe estar totalmente libre de materias extrañas y sin señales de resequedad o revenimiento.</li> <li>• Como aditivos solo se permite el uso de pectinas.</li> <li>• No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.</li> </ul>																																							

*Handwritten signature*

		<ul style="list-style-type: none"> <li>No se permite la presencia de ningún tipo de almidón.</li> </ul>
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984, Resolución 333 de 2011, NTC 5856.
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>SAP 200001722 Bocadillo de Guayaba unidad x 30 gramos                  SAP 200000110 Bocadillo Veleño x unidad x 30 gramos                  SAP 200000106 Caja de 360 g contiene 12 unidades                  SAP 200000107 Caja de 540 g contiene 18 unidades                  SAP 200000109 Caja de 750g a 1000 g contiene 25 unidades.                  SAP 200000108 Caja de 1080 g contiene 36 unidades.                  SAP 200000105 Lonja por 300 g                  SAP 200000103 Lonja por 400 g                  SAP 200000103 Lonja por 500 g                  SAP 200000102 Bloque por 6500 g                  SAP 200002526 Bocadillo veleño caja de 360 g contiene 20 unidades</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>SAP 200001722, SAP 200000110, SAP 200000106, SAP 200000107, SAP 200000109, SAP 200000108, SAP 200002526 Cada unidad de producto deberá ser empaquetado 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.                  SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque.                  El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 883 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p>
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de su fecha de elaboración. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		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 o Favorable con condiciones, 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.
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>		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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>		<b>NOVIEMBRE DE 2022</b>
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>		
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

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 Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Res. 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 3075/1897. 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 normalidad legal.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. En ítem ingredientes se cambian basados en información de Resolución 3929 de 2013. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos: "El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta." Además, se adiciona en requisitos fisicoquímicos y microbiológicos referencia de donde se toman los datos de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. Se adicionan otras características del producto basados en requisitos Bocadillo Resolución 3929 de 2013. Se actualizan Requisitos Normativos así: "Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 14712 de 1984" 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 o Favorable con condiciones, 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: "SAP 200000105, SAP 200000104, SAP 200000103 y SAP 200000102 lonja envuelta en plástico de material apto para entrar en contacto con alimentos. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado con resistencia a la compresión vertical de 1050 kg/m². El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 693 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado." Se actualiza información de rotulado así, según Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011." Se actualiza vida útil así: "2 meses mínimo a partir de la fecha de entrega." Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
6	Se amplía el rango de gramaje de bocadillo veleño envuelto en hoja de bijao código SAP 200000109
7	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se actualiza el nombre del producto de acuerdo con lo indicado en el sistema SAP. Se incluye código SAP aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos bajo la NTC 5856. Cambios realizados por JPMR Ago/2021.
8	Se incluye código SAP 200002526 Bocadillo veleño caja por 20 unidades por 360 gramos, por solicitud de la Regional Nororiental, previa validación de la SGOL. Se incluye en requisitos Normativos la Resolución 333 de 2011 y la NTC 5856.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodríguez	25 NOV 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2022	