

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <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 fisicoquímicos pan corriente – 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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><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> <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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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 Nutricionales	<p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</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> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Humedad (%)	14,8	± 0.4	Grasas (%)	2,2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																		
	PROMEDIO	DESVIACION																																	
Humedad (%)	14,8	± 0.4																																	
Grasas (%)	2,2	—																																	
Carbohidratos (%)	72,9	—																																	
Calorías (kcal)	347	—																																	
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 65 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

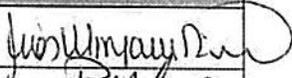
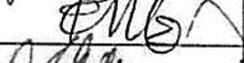
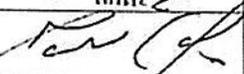
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS					

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 (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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	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).
---	---

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se reliran 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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	01-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	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	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 balido 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="714 924 1323 1176"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesofílicos/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><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td><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 mesofílicos/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 mesofílicos/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.

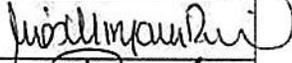
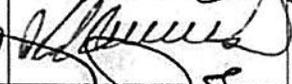
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Código: PA-FO-75					
					Versión No. 00		Página 2 de 2			
					Fecha:	12	07	2018		

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / 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. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Comando en Jefe de la Fuerza Logística de las Fuerzas Armadas e-mail: juanriveros@agenciadefuerzas.mil.gub.ve Celular: 348415793</small>

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN TAJADO		
REQUISITOS GENERALES	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.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	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 (g/100 g de harina)</td> <td>6</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
	Grasa (g/100 g de harina)	6	18																
	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Microbiológicos	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>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
	Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	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.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
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 de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	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	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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

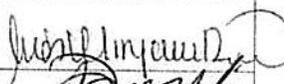
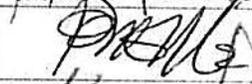
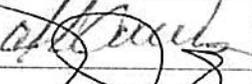
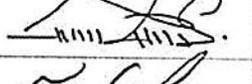
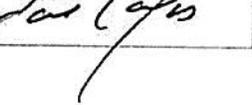
PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	

	Vida Útil	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.
--	-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO 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 agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 Feb 20	

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

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	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. 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.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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 fracción en masa en %</td> <td>9,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td>20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos pan hojaldrado- NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa 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 fracción en masa en %	9,0																																	
	Grasa en fracción en masa en %	20,0																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><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 pan - NTC 1363 (Última Actualización)	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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 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.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.																																		
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)																																		

[Handwritten signature]

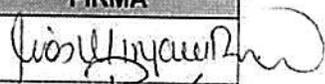
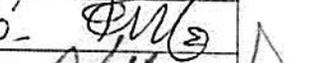
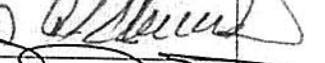
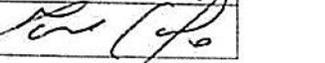
PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12		07

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado en canastilla por 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.
	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.

GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. <input type="checkbox"/> Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. <input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 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 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Revisó	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-MAR-2020	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
	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 2018	
				

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 ESPECIFICOS	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" style="margin: 10px auto;"> <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> on 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>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">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> on 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ²	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
	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> on 25g	3	0	0	---																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ²																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																																
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
---------------------------	---------------------------	---

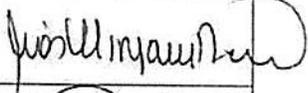
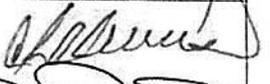
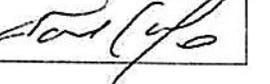
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha: 12 07 2018		
				

	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	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 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. Alim. 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			
GESTION DE LA CONTRATACION			
	SUBPROCESO		
	SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO		
TITULO			
FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
CÓDIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010	



Producto/Nombre	200001726 GALLETA CUCA O NEGRA X 60 g
-----------------	---------------------------------------

Género	200001726																																			
Variedad	No Aplica																																			
Grado de Madurez	No Aplica																																			
Nombre Genérico	GALLETA CUCA																																			
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color marrón que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo , Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes y de textura blanda																																			
Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, 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																																			
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	<p>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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC /g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	< 10	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1																																
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1																																
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1																																
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	< 10	-	0																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Contenido	El 200001726 debe pesar 60 gramos.																																			
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																																			
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el mismo, de grado alimentario. Bolsas de polietileno por 12 unidades.																																			
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																																			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																																			
Condiciones de Embalaje	El producto deber entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure a presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.																																			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																																			
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																																			
Requisito Especifico	No Aplica																																			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																																			

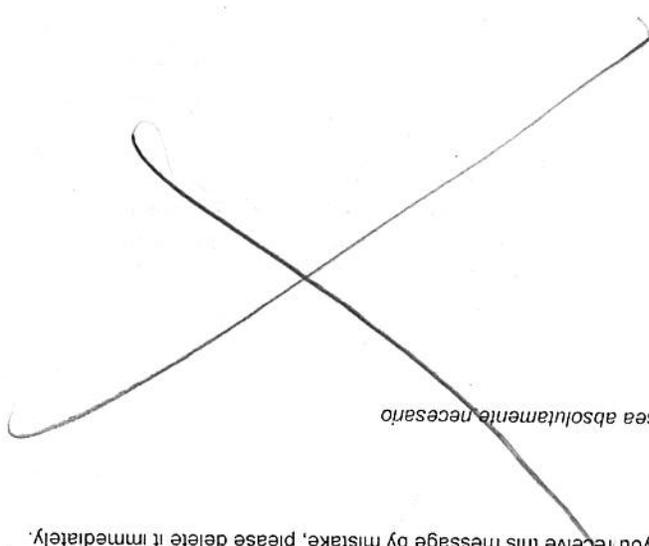
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	25/04/2013	COD LMFT - 2471
-----------------------------------	------------	-----------------

Este documento es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá responsabilidad sobre información, opiniones o criterios contenidos en este correo que no estén directamente relacionados con Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Si usted no es el destinatario autorizado o por error recibe este mensaje, favor borrarlo inmediatamente.

2020 ALL RIGHTS RESERVED

This document is property of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, it may contain privileged confidential information. Therefore using this information and its annexes for purposes different from those of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, distributing said information to people who are not among those for which this email was intended, or reproducing it partially or totally is prohibited in accordance with the law available. The organization will not assume the responsibility around the information, opinions or criteria contained in this email, if not directly related to Agencia Logística de las Fuerzas Militares. If you are not the authorized recipient, or you receive this message by mistake, please delete it immediately.

No imprima este e-mail a menos que sea absolutamente necesario



PROCESO					GESTION DE LA CONTRATACION				
		SUBPROCESO			SELECCION ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO				
		TITULO			FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
		CODIGO		VERSION		FECHA VERSION		Pág. 1 de 1	
		F01-PGN-S03		No. 03		01/09/2010			



Producto/Nombre	200001730 GALLETA BLANCA PUNTO ROJO X 60 g
-----------------	--

Género	200001730																																			
Variedad	No Aplica																																			
Grado de Madurez	No Aplica																																			
Nombre Genérico	GALLETA PUNTO																																			
Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color claro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, sin conservantes y de textura blanda																																			
Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, 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																																			
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	<p>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. Debe cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC /g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC /g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1	Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	< 10	-	0	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisitos	n	m	M	c																																
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1 000	5 000	1																																
Recuento de coliformes en placa, UFC /g	3	<10	10	1																																
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento de mohos y levaduras, UFC /g	3	50	500	1																																
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	< 10	-	0																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Contenido	El 200001730 debe pesar 60 gramos.																																			
Presentación	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita contaminación cruzada.																																			
Empaque	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el mismo, de grado alimentario. Bolsas de polietileno por 12 unidades.																																			
Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.																																			
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días																																			
Condiciones de Embalaje	El producto deber 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.																																			
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación.																																			
Requisitos Normativos	Decreto 3075 de 1997, Res. Min protección social 5109 de 2005. NTC 1241																																			
Requisito Especifico	No Aplica																																			
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.																																			

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:

25/04/2013

COD LMFT - 2471

Fecha:		Firma:	
--------	--	--------	--

Nombre del Evaluador		Concepto	Calificación	Obtenida
Cargo				

INFORME DE ENTREVISTA			
EXCELENTE	BUENO	REGULAR	100-90
			89-76
			75-60

<p>¿Cuales son las expectativas de vida profesional, laboral y personal en dos años.</p>
--

PROCESO		GESTIÓN DE TALENTO HUMANO	
TITULO		ENTREVISTA ASPIRANTE	
			
Código: G1H-FO-97		Versión No. 00	
Página 4 de 5		Fecha: 09 04 2019	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 3		
		Fecha: 12 / 07 / 2018			

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA DULCE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002100
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada Aceite Vegetal, Grasa Vegetal, Azúcar Invertido, Agua, Sal, Azúcar, Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Acido de Sodio, Bicarbonato de Amonio.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1	Componentes	Valores			Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																			
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
	Humedad (%)	-	10,0																																	
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<100	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<100	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<100	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	Contenido de Metales pesados: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, como Pb (mg/kg)</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table>	Componente	Contenido	Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																															
Componente	Contenido																																			
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2																																			
Contenido	No aplica																																			
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, Resolución 2674 de 2013.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002100 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.
	Empaque	Las galletas se deben envolver y empacar en BOPP y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.



PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil minima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato version 2 GP 1000:2004.
3	Se actualiza el Formato. Se cambia requisito " El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación" a dos meses. Se ajustan requisitos fisicoquímicos, dejando solos unos valores ya que se exigían dos calores diferentes. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1241 PRODUCTOS DE MOLIENDA GALLETAS. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se ajusta fecha de vencimiento de producto de 12 a 6 meses minimo. Se adelantó ajuste a los análisis microbiológicos dados en la NTC. 1241. Se ajusta peso total no po minimo en un taco 300 g. Se ajusta requisitos fisicoquímicos conforme NTC 1241.
6	Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP.
7	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto, toda vez que corresponde a la Galleta salada así: "Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Se deben elaborar en condiciones sanitas apropiadas..." se retira la descripción "...Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado..." Se cambia la presentación del producto en Peso Neto minimo de 300 gr a 294 gr, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
8	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se actualiza la Clasificación del Producto se modifica de "Producto de molienda" a "Confitería" como aparece en SAP. En Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos se coloca Descripción donde se toman la información de las tablas. En Presentación del Producto se adiciona requisito "Caja x 24 unidades". Se retira de la vida útil del producto: "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado" Y se ajusta así: "El producto se requiere con una vida útil minima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción." - Se ajustan las certificaciones del proveedor así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
9	Se incorpora el código SAP 200002100 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos. En requisitos normativos, se incluye el cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013

A. P. A.

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

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

Juan Carlos Riveros



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 DULCE
--------------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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 style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos 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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><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> <p style="text-align: center;">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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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
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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa 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 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.																																		

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 FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la

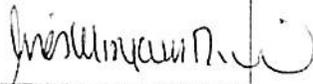
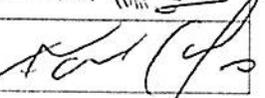
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 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. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19- marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/ Mar /20	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE SAL
--------------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001634
	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 bandejas rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir entero

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos fisicoquímicos:																	
		<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 (g/100 g de harina)</td> <td>6</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
Grasa (g/100 g de harina)	6	18																	
	Requisitos microbiológicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Microbiológicos	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>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
	Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	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.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos paquete de 10 unidades.																		
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. 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.
	Empaque	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.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	

Vida Útil	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.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	--

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

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 agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona		
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz		
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

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	DONA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000237
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Las donas son un producto que consiste en una masa compuesta por harina, aceite, azúcar y sal que se extiende con un rodillo para formar una capa delgada que se corta en forma circular con un orificio en medio, se hornean y una vez hechas, a veces se rebozan de azúcar, chocolate, o se rellenan de arequipe, mora, chantilly.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, levadura, leche, huevos azúcar, margarina, arequipe, chocolate, mermelada de mora, crema chantilly.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">4,8</td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan. NTC 1363 2017</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" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4" style="text-align: center;">Limite por g</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">5.000</td> <td style="text-align: center;">10.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> otros coagulasa positiva en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Campylobacter</i> por MPN/25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Limite 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>Staphylococcus</i> otros coagulasa positiva en UFC/g	5	0	100	-	Detección de <i>Campylobacter</i> por MPN/25g	5	0	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g	5	2	10
Requisitos microbiológicos	Limite 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>Staphylococcus</i> otros coagulasa positiva en UFC/g	5	0	100	-																															
Detección de <i>Campylobacter</i> por MPN/25g	5	0	-	-																															
Recuento de <i>Escherichia coli</i> en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	No aplica																																		
Contenido	El peso del producto debe estar entre 60 y 100 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan requisitos generales. Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011.																																		

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

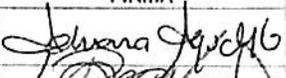
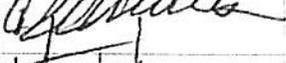
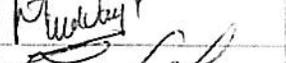
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado 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 grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos de la planta de producción expedida por el INVIMA o entidad sanitaria correspondiente.</p> <p>Registro sanitario del producto (vigente) expedido por el INVIMA.</p>
---	--

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

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