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

PRODUCTO / NOMBRE	**TORTA DE BANANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000713
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, banano, 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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 Fisicoquímicos	**REQUISITO** / **Máximo**: Humedad, en %m/m: 30
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	n	m	M	c
Recuento total de microorganismos mesofilicos/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.

EMPAQUE Y ROTULADO	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.

		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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

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	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 Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA DULCE

REQUISITOS GENERALES	Código	200002100
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo 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 Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Contenido de Metales pesados:
	Contenido	No aplica
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, Resolución 2674 de 2013.

Componentes	Valores Min	Valores Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<100	-	1
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	1
Recuento Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Componente	Contenido
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

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.

	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 mínima de 6 meses contados a partir de la fecha de recepción.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**OCTUBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN ACEMA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001048 / SAP 200002207
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	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.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, panela, leche, azúcar, agente leudante, anís, especias aromáticas, huevos, grasa vegetal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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.
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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001048 Unidad entre 60 y 65 gramos. SAP 200002207 Unidad entre 60 y 65 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos). REQUISITO: Humedad, en % — Mínimo 20,0 — Máximo 40,0 pH — Mínimo 4,8 — Máximo 6,0 Proteínas en base seca, en fracción en masa en % — Mínimo 9,0 — Máximo - Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización). Requisitos microbiológicos — Límite por g — n — c — m Parámetro: Mohos — n 5 — c 2 — m $2x10^2$ ufc/g — M --- Parámetro: Escherichia coli — n 5 — c 0 — m <10 ufc/g — M --- Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022 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. 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 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	María Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	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 Montanchez 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	

Espacio en blanco

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DE AVENA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	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 horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azucares 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	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.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos en 100 g de muestra	m	M
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, %en fracción de masa en base seca	3	
Humedad %		10.0

Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización).

Requisitos Microbiológicos		

Requisitos	m	M
Bacterias aerobias mesófilos, UFC/g	1000	5000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	<100	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500
Recuento de *E.coli*, UFC/g	<10	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	10	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (sexta actualización).

	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, Res. 2674 del 2013, Res 5109/2005, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.

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

ROTULADO		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.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	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 Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

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 ESPECIFICOS	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 sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	—
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	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

		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	– 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. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose 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-MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-MAR 2020	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN TAJADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001755 / SAP 200002790 / SAP 200002880
	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. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	**Pan de un solo horneo (panes blandos)**	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)

	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**	
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---	
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

	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. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 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 200001755** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades. **SAP 200002880** Pan Tajado De Mantequilla Paquete * 550 GR **SAP 200002790** Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

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 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)

3

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En requisitos fisicoquímicos se retira el parámetro de grasa y se incluye el parámetro de proteina de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteina en %	9	-
Humedad en % m/m	20	40
Grasa (g/100 g de harina)	6	18

Requisitos	Pan de un solo horneo (panes blandos)	
	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteinas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).

PARÁMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10^2	10^3

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y 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 del producto se incluye el material SAP 200002790 Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."

En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación 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 vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."

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 Abr 2025.

4

En ingredientes se ajusta el texto quedando "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente".

En otras características del producto se incluye "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla".

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002880 este material es solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		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 horneo 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 Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	**Límite por g**			
	n	**c**	**m**	**M**
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	—
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	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

	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	– 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 2.020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DULCE

REQUISITOS GENERALES	Código	200002051
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo 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 Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteinas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisitos fisicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos	Limite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobas 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	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: 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 vehiculo 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.
	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	– 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	

PRODUCTO / NOMBRE	**TAMAL CORRIENTE**

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), Huevo (20gr) masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias. (100 a 200gr)
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---

([36]) Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos. 14,1 comidas preparadas listas para el consumo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, 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. De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. Resolución 719 de 2015, Resolución 1407/2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Notificación, permiso o registro sanitario vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con condiciones). • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2025.**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión inicial

<table>
<tr><td>2</td><td>Se especifica el peso de los ingredientes</td></tr>
<tr><td>3</td><td>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.
<table>
<tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>Aerobios mesofilos</td><td>10.000 UFC máximo</td></tr>
<tr><td>Coliformes totales</td><td><3 NMP/g</td></tr>
<tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td><100 NMP/g</td></tr>
<tr><td>E. Coli</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales. NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>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 maiz 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 pimiento, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01,
En requisitos normativos se incluye la Resolución 719 de 2015.
En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ 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.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03
En ingredientes se agrega el producto huevo y se especifica el gramaje de la porción y de los demás ingredientes
Se actualiza los requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407/2022
<table>
<tr><th>ANTES</th><th>DESPUES</th></tr>
<tr><td>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr>
<tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales NMP</td><td><3</td></tr>
<tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td><100</td></tr>
<tr><td>Salmonella /25 g</td><td>Negativo</td></tr>
</table>
</td><td>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
<tr><td>Bacillus Cereus (3)</td><td>5</td><td>0</td><td>[illegible]</td><td></td></tr>
</table>
(3) Criterio microbiológico aplicado al producto [illegible] harinas o cereales
Requisitos Microbiológicos 14.1 comidas preparadas [illegible] para el consumo. Resolución 1407 de 2022</td></tr>
</table>
En otras características del producto se agrega el texto "y/o que se garantice el gramaje total estipulado en los ingredientes, " y "De acuerdo a la solicitud este será entregado: congelado, refrigerado o caliente y el gramaje será definido de acuerdo al pedido del supervisor"
En requisitos normativos se agrega Res 1407/2022
En certificaciones se agrega 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. "y Notificación, permiso o registro sanitario vigente.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**GELATINA**

REQUISITOS GENERALES	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 *Codex Alimentarius.*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Gelatina en polvo, agua, edulcorantes y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con lo siguiente:

Requisitos	Mínimo	Máximo
*Grados Brix (° Bx)	9	13
pH a 25 °C	3,7	4,4
* No aplica cuando se reemplaza la sacarosa.		

Contaminante	Límite máximo
Plomo, expresado como Pb, en mg/kg	0,010

Referencia Normativa NTC 6279

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con lo siguiente:

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 *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	< 100	-	0

Referencia Normativa NTC 6279

	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.

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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 frio. El producto se recibe en bodega con máximo cinco (5) días después de su fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	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 embalaje 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 200002468, 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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	[illegible]	

PRODUCTO / NOMBRE	DEDO HAWAIANO PRECOCIDO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002453/ SAP 2000022599
	Clasificación	Pan
	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 piña, 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 frio, 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, jamón, piña, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	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).

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^4 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras caracteristicas 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 200002453 Dedo Hawaiano Por Kilogramo SAP 2000022599Dedo Hawaiano por 90 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 frio y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Enero 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Fecha de modificación: 10/01/2024. - Teniendo en cuenta que el Contrato Interadministrativo 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 2000022599 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 item 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

Requisitos	Aceptable
NMP coliformes	93 - 150
NMP Coliformes Fecales	< 3
Recuento de *Staphylococcu* coagulasa positiva UFC /g	< 100
Recuento de *Bacillus Cereus* UFC /g	<100
Detección de *Salmonella* /25 g	Ausencia

Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.

DESPUES

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^4$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^4 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

	- En requisitos normativos se agrega la Resolución 1407/22, NTC 6410:2020 - En la vida útil del producto se corrige condiciones de entrega, estableciéndose que al momento de entrega el producto no debe tener más de dos (2) días desde su fecha de fabricación. - En presentación de producto se agrega el código SAP 2000022599 Dedo Hawaiano por 90 gr y del código SAP 200002453 se elimina la descripción por libra, 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 Fabián 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					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CEREAL AZUCARADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000166 / SAP 200002095 / SAP 200001184 / SAP 200000165
	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, horneado, recubiertos o no, con adición de vitaminas y minerales y otros ingredientes. Listo para el consumo en combinación de bebida liquida.

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 Fisicoquímicos	**Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad, % (m/m) – 6% Proteína x 5,70, % (m/m) 3,50% – Cenizas, % (m/m) – 5% La Humedad para cereales con trozos de fruta deshidratada debe ser del 10% máx. Requisitos microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749
	Requisitos Microbiológicos	**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* /g 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 microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característico El producto no debe contener partículas extrañas, insectos, ni restos de insectos. No podrá exceder el contenido de metales tóxicos: **Metal** / **Requisito** Arsénico, mg/kg 1,0 Plomo, mg/kg 2,0

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3749, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000166 Cereal para Desayuno * 35g SAP 200002095 Cereal * 35g ✓ SAP 200001184 Cereal Lonchera * 12 PQ * 390 G SAP 200000165 Cereal Azucarado * 1 KG
	Empaque y/o Embalaje	Los empaques deben ser de un material inerte con respecto al producto, los empaques deben conservar las condiciones higiénicas, organolépticas y nutritivas del producto.
	Rotulado	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

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

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

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CHICHARRÓN**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001122
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de mínimo harina de trigo, grasa vegetal comestible, agua, sal, que presenta una estructura de capas finas sobrepuestas y cuya contenido mínimo de grasa es 20 gramos por 100 gramos de harina, puede contener relleno de arequipe o bocadillo. Según lo requiera la Regional

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, grasa vegetal comestible, agua, sal, bocadillo o arequipe.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	*m*
Recuento total de microorganismos mesofilos/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 INVIMA para Productos 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.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso entre 50 a 100 gramos por unidad.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que garantice temperatura, el producto el momento de la entrega debe estar a una temperatura mínima de 65° o temperatura ambiente según lo requiera la Regional.
	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud, Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	– 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:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	07 OCT 2021	
Revisó	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	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000512 / 200001752
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	**Límite por g**			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aurous coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	—
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	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 de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.
	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.

	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	– 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	

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001753 SAP 200002791
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. 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, semillas de ajonjolí, 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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	**Pan de un solo horneo (panes blandos)**	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)

	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

	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.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 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 200001753.** El producto debe contener un peso de 100 gramos. **SAP 200002792** Pan Perro paquete * 6 und c/u 60 a 80 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	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.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Version Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
[illegible]	5	2	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	-
[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

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 del producto se elimina la información del SAP 200001781 El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos por ser datos del material PAN BUFFET, se incluye la información correspondiente pan perro material SAP 200001753 El producto debe contener un peso de 100 gramos. Se incluye el material SAP 200002791 Pan Perro paquete * 6 und c/u 60 a 80 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL.
En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."
En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fechas 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 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 Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

Espacio en blanco

PRODUCTO / NOMBRE	DONA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 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 Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica

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 200000237 Unidad *100 G
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 20 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos normativos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Parámetros Microbiológicos- NTC 1363 El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización) Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce. galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 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. Y se retira Resoluciones 333 de 2011 En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP. retirando el texto El peso del producto debe estar entre 60 y 100 gramos. Y se deja unidad *80 g. En rotulo se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 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*

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María 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 Montanchez 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	

Espacio en blanco

PRODUCTO / NOMBRE	**ALMOJABANA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000036
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables horneado. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido suavidad y esponjosidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Queso fresco y/o cuajada, huevos, agua, almidón de yuca, harina de maíz, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

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 suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El color debe ser uniforme. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

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 200000036 Unidad * 100 G.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, embalado en canastillas limpias y desinfectadas, en bolsas de 10 o 15 unidades cada una de tal forma que se proteja el 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días desde su fecha de elaboración y al momento de la entrega del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se modifican requisitos microbiológicos de acuerdo con los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002. Se modifican los requisitos normativos dejando solo la Resolución 2674 de 2013, teniendo en cuenta la naturaleza del producto. Se ajusta la vida útil del producto *"El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días desde su fecha de elaboración y al momento de la entrega del producto".* Se modifican y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*
3	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 Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002 **Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002** Recuento de Microorganismos Mesófilos: Aceptable 10000 Coliformes Totales NMP: <3 Coliformes Fecales NMP: <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva: <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor: <100 *Salmonella* / 25g: Negativo Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002 **Requisitos Microbiológicos. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022** REQUISITO: Mohos, n: 5, c: 2, m: 10^2 ufc/g, M: $2x10^2$ ufc/g REQUISITO: Escherichia coli, n: 5, c: 0, m: < 10 ufc/g, M: --- En requisitos normativos se incluyen 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. Se cambia la vida útil de 3 a 5 días. En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación de material y se retira el texto "El producto debe tener un peso neto mínimo de 80 g". Se incluye en 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 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 certificaciones se incluye: Registro sanitario del producto. (Vigente) 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 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 Logistica	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 Montanchez 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

PRODUCTO / NOMBRE	**AREPA CON QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000044 / SAP 200001717 / SAP 200001715
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco o amarillo enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco o amarillo, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso
Requisitos Microbiológicos. 7,1 Arepa. Resolución 1407 de 2022

	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. Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con peso neto mínimo de 100 g. SAP 200001717 Arepa con Queso SAP 200001715 Arepa de Maíz Amarillo con Queso

		SAP 200000044 Arepa De Maíz Amarillo Con Queso
	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. También puede entregarse 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 rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria 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). - 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75, y se Incluye Código SAP actualizado para Arepa con Queso y Arepa de Maíz Amarillo con queso". Se incluye el maíz amarillo en los ingredientes. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos, pues no se tiene información de la normatividad de donde proceden los datos allí registrados. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013". Se ajusta la presentación del producto incluyendo la descripción de cada código SAP.

Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje.
Se incluye en las Condiciones de transporte y se adiciona *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013", y* Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.
Cambios realizados por JPMR /Abr 2021

3

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En código y presentación del producto se incluye el material SAP 200000044 AREPA DE MAIZ AMARILLO CON QUESO, creado previamente por oficina TIC.
En Descripción del Producto se incluye masa de maiz amarillo.
En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002

Parámetro	Aceptable
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 / 25g	Negativo

Y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de la Resolución 1407 de 2022 según item 7,1 Arepa.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos (20) y levaduras	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva (20)	5	2	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g

(20) Criterio microbiológico cuando el producto contenga queso o relleno de queso

En Otras características del producto se incluye el texto: "Libre de olores a humedad o fermentado, Libre de manchas de colores o crecimiento de moho. Consérvese refrigerado entre 2°C a 6°C. y se retira el texto "El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.
En Requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
Rotulo se retira el texto Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote. Y se incluye el texto: "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición."
En empaque y embalaje se incluye como alternativa También puede entregarse 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.
En vida útil del producto se amplia de dos a cinco días.
En certificaciones se incluyen los requisitos: Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, y 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, agosto de 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	

	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

PRODUCTO / NOMBRE	**DEDO DE QUESO PRECOCIDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002452/ SAP 200002453 / SAP 200002598 / SAP 200002599 / SAP 200002860
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo 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 frio, 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 Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus (36)	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

(36)Criterio microbiológico cuando el producto contenga harinas o cereales. Requisitos Microbiológicos. 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción. Resolución 1407 de 2022

	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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002452 Dedo de Queso por Kilogramo SAP 200002453 Dedo Hawaiano Precocido SAP 200002598 Dedo de Queso por 80 gr ✓ SAP 200002599 Dedo Hawaiano Precocido*90 gr SAP 200002860 Dedo De Queso Precocido * Paq 12 unid
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado 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, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	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.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 frio y control del mismo. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Fecha de modificación: 10/01/2024. - Teniendo en cuenta que el Contrato Interadministrativo 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

Requisitos	Aceptable
NMP Coliformes	93 - 150
NMP Coliformes Fecales	< 3
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva UFC/g	< 100
Recuento de Bacillus Cereus UFC/g	<100
Detección de Salmonella 25 g	Ausencia

Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.

DESPUES

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas

- 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.*

3

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En clasificación se ajusta de pan a Panadería
Se ajustan los requisitos microbiológicos de la Tabla 7.7 harinas y mezclas precocidas a los requisitos de la tabla 14,2 Comidas preparadas que requieren cocción de la Resolución 1407 de 2022, de acuerdo a las características del producto.

Antes

Parámetro	Caso	Muestreo Clase	n	c	m	M
Moho y levaduras	2	3	5	2	10^3 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli[1]	N/A	3	5	0	<10 ufc/g	----
Bacillus cereus	7	3	5	2	$3x10^2$ ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella Spp	10	2	5	0	Ausencia/25g	---

Ahora

REQUISITO	n	c	m	M
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	< 10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacillus Cereus ([36])	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En presentación de producto se incluyen los códigos SAP 200002453, SAP 200002599 y se ajustan las descripciones de todos los materiales creados de acuerdo al SAP, se incluye el SAP 200002860 este material es solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL.

En rotulo se incluye el cumplimiento de la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y se retira el texto "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".

En certificaciones se incluye el texto "expedido por la autoridad sanitaria competente". *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**BROWNIE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001724 / SAP 200000124 / SAP 200002793
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Puede tener relleno de arequipe.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panaderia 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, 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, Res. 4506 de 2013, 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 200001724 Unidad *80 G SAP 200000124 Unidad *80 G SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *60 A 80 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.

	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualiza formato a PA-FO-75, se eliminan códigos SIC por no encontrarse en funcionamiento en la entidad. Se incluye código SAP 200001724 brownie. En rotulado se incluye información requerida de acuerdo a la Res 5109 de 2005.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200000124. Dentro de las certificaciones se incluye posibilidad para compra de producto por comercializadores, presentar concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos normativos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos – INVIMA para galletas y bizcochos.

REQUISITO	m
Recuento de microrganismos mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 7
Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)	≤3
Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g)	≤100
Detección de *Salmonella* spp/25 g	Ausencia

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25 g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	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. En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos. Y se deja unidad *80 g. En rotulado se retira el texto "Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote." 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 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.*
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *60 A 80 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

Espacio en blanco

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN CHURRO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002336 / SAP 200001775 / SAP 200000192 / SAP 200000193
	Clasificación	Panaderia
	Descripción del Producto	Producto alimenticio que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar y relleno de bocadillo o arequipe que posteriormente es sometido a proceso de fritura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, agua, sal, azúcar, levadura, margarina, esencia de vainilla y leche.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ 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 y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
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.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002336 PAN CHURRO UNIDAD *100 G. SAP 200001775 PAN CHURRO UNIDAD *80 G. SAP 200000192 CHURRO UNIDAD *100 G. SAP 200000193 CHURRO CON AREQUIPE UNIDAD *120 G.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	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.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 5 dias contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) dia de fabricado empacado.

Espacio en blanco

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

PRODUCTO / NOMBRE	**BUÑUELO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001772
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Mínimo** — **Máximo** Coliformes Fecales, NMP — <3 — Recuento Estafilococo coagulasa positiva — 100 — 1000 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — 100 — 1000 *Salmonella* / 25g — Negativo — Referencia Producto listo para consumo INVIMA
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura crocante en la superficie, suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 80 y 150 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 80 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 40 unidades cada una o 4 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsatina de primer uso, que proteja el producto.

	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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	Ajuste a formato versión 3, en el ítem contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según INVIMA. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Panadería". En contenido se ajusta el peso del producto a entre 80 y 150 gramos. Basado en código SAP actual. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Se cambia temperatura de entrega de 75°C a 55°C mínimo.

	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 APR. 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 Mar 2020	