




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

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																																
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Párametro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>—</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>—</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -				Párametro	Mínimo	Máximo	°Brix	10	—	pH a 20°C	—	4	Acidez como Acido Citrico	0,1	—																	
	Párametro	Mínimo	Máximo																															
	°Brix	10	—																															
	pH a 20°C	—	4																															
	Acidez como Acido Citrico	0,1	—																															
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td><td>3</td><td>1000</td><td>3000</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td>9</td><td>29</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td><3</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>200</td><td>1</td></tr></table> Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991				Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesofilos/cm³	3	1000	3000	1	NMP - Coliformes Totales/cm³	3	9	29	1	NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	—	0	RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	0	Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	100	200
Requisito	n	m	M	c																														
Recuento microorganismos mesofilos/cm³	3	1000	3000	1																														
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	9	29	1																														
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	—	0																														
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	0																														
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	100	200	1																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																	
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.																																	
Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml																																	
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																	
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias																																
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal																																

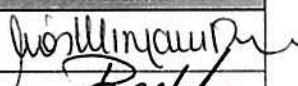




PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
--	---

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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>Entidad: Juan Carlos Riveros Pineda, Agente Logístico</small> <small>Celular: 3104515793</small>