

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LEVADURA PARA PANIFICACIÓN</b>
--------------------------	-----------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001807 / 200001610 / 200000418 / 200000419
	Clasificación	Suministros Panadería
	Descripción del Producto	<p>Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de <i>Saccharomyces Cerevisae</i>, que ha crecido en un medio nutritivo adecuado, el cual ha sido deshidratado por un método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío. Se clasifica en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La levadura fresca puede presentarse en bloque o granel.</li> <li>- La levadura seca es sometida a un proceso de secado y se presenta en partículas de diferentes tamaños y formas.</li> </ul>

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Levadura ( <i>Saccharomyces Cerevisae</i> ), Monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.																											
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Levadura fresca</th> <th>Levadura seca</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>70,0 máximo</td> <td>9,0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Materia seca, en %</td> <td>30 mínimo</td> <td>91,0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)</td> <td>40 mínimo</td> <td>40 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Fosfatos como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> en base seca, en %</td> <td>1,5 mínimo</td> <td>1,5 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas en base seca, en %</td> <td>6,0 % máximo</td> <td>8,7 % máximo</td> </tr> <tr> <td>pH solución al 10 %</td> <td>3,5 mínimo</td> <td>3,5 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de células vivas</td> <td>90,0 mínimo</td> <td>65,0 mínimo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">NTC 1807 –Requisitos fisicoquímicos Levadura</p>				Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo	Materia seca, en %	30 mínimo	91,0 mínimo	Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo	Fosfatos como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo	Cenizas en base seca, en %	6,0 % máximo	8,7 % máximo	pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 mínimo	Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo
	Requisitos	Levadura fresca	Levadura seca																										
	Humedad, en %	70,0 máximo	9,0 máximo																										
	Materia seca, en %	30 mínimo	91,0 mínimo																										
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40 mínimo	40 mínimo																											
Fosfatos como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> en base seca, en %	1,5 mínimo	1,5 mínimo																											
Cenizas en base seca, en %	6,0 % máximo	8,7 % máximo																											
pH solución al 10 %	3,5 mínimo	3,5 mínimo																											
Porcentaje de células vivas	90,0 mínimo	65,0 mínimo																											
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10</td> <td>–</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp/25g</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>–</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos, UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>&lt; 100</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">NTC 1807 –Requisitos microbiológicos Levadura</p>				Requisitos	n	c	m	M	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	< 10	–	Detección de <i>Salmonella spp/25g</i>	5	0	Ausencia	–	Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	< 100					
Requisitos	n	c	m	M																									
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	0	< 10	–																									
Detección de <i>Salmonella spp/25g</i>	5	0	Ausencia	–																									
Recuento de mohos, UFC/g	5	2	10	< 100																									
Requisitos Nutricionales	No Aplica																												
Otras características del producto	<p>El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación. No debe tener olor a moho, ni cualquier otro olor desagradable.</p> <p>El color característico debe ser Beige.</p> <p>No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el <i>Codex Alimentarius</i>, ni ningún otro componente que afecte la salud.</p> <p>Para la levadura fresca, la textura o consistencia puede ser moldeable hasta una textura friable/desmenuzable.</p>																												

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

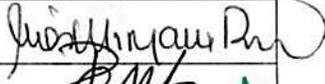
	Contenido	SAP 200001807 Levadura seca x 1000 gr SAP 200001610 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000418 Levadura fresca x 500 gr. SAP 200000419 Levadura seca x 500 gr.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1807.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001807 Caja de 10 und. x 1000 gr. SAP 200001610 / SAP 200000418 / SAP 200000419 Caja de 20 und x 500 g.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar.
	Empaque	Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacío.
	Rotulado	Según Resolución 5109 de 2005
	Vida Útil	Mínimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenada en frío.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registro sanitario del producto solicitado, (Vigente).</li> <li>- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).</li> </ul>
--	---

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

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I.	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 Mayo 2020	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	

  
**Coronel Juan Carlos Riveros Pineda**  
 Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas  
 e-mail: juan.riveros@agencialogistica.gob.ec  
 Celular: 3104815793