

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

PRODUCTO / NOMBRE	MAÍZ TOSTADO
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002110 / SAP 200001034
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Maíz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto que genere algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz crocante (grano entero), Aceite, Sal, antioxidantes, aditivos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	Aflatoxinas <4 Coliformes fecales Ausencia Salmonella Ausencia
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabor característico a maíz, sin olores fuertes, quemados, pasados o rancios, textura crocante, libre de cualquier evidencia de daño por insectos, roedores o contaminación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. El producto deberá estar libre de aflatoxinas y cumplen con los límites indicados en la Resolución 4506 del 2013 " Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
	Contenido	SAP 200002110 El producto debe tener un peso entre 40 y 50 gramos. SAP 200001034 El producto debe tener un peso mínimo de 160 gramos
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002110 Unidad de 50 gramos embalado en caja x 8 display x 24 unidades de 40 a 50 gramos. SAP 200001034 Unidad de 160 gramos embalado en caja x 18 unidades de 160 gramos
	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	El producto debe estar empacado en la siguiente estructura trilaminada así: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, 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.

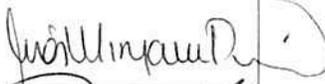
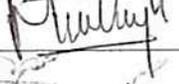
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2			
			Fecha:	12	07	2018	

	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 doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC 34778 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad, se adicionan los códigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 40 a 50 gramos y 160 gramos, modificando la información en contenido y presentación del producto, se modifica descripción del producto, Se adiciona información para otras características del producto, Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013, En empaque se modifica requisitos, En el rotulado se incluye: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición Se modifica requisitos de vida útil., En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria, por concepto sanitario.

	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	1203-21	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	