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. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**MANI**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 / SAP 200001165
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní tostado frito y salado
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio, en una muestra de paquete o unidad de consumo: Especificación: Valor pH: 6.5- 6.8 Humedad: 1,5 Máximo Grasa: 48 Mínimo
	Requisitos Microbiológicos	Análisis: Valor Microorganismos UFC /g: 10000 Máximo Mohos y Levaduras UFC /g: 100 Máximo Coliformes Totales NMP/g: <10 Coliformes Fecales /g: <3 Salmonella/25g: Negativo Aflatoxinas: 10 Máximo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
	Contenido	SAP 200002112 Maní x 25 a 30 gramos SAP 200002084 Maní x 40 gramos SAP 200001672 Maní salado x 40 gramos SAP 200002111 Maní con sal x 50 gramos SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 embalado en Caja x 8 display x 24 unidades SAP 200001165 embalado en caja x 24 unidades
	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente.

	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	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

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 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona, Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Maní tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo". En otras características se adiciona "El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos". En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuate)". En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP. 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).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Maní Pasabolas Sal * 200 gramos
4	Se incluye código 200002112 maní x 25 a 30 gramos, SAP 200002084 Maní x 40 gramos SAP 200002111 Maní con sal x 50 gramos, ajustando información a contenido y presentación del producto, Se ajusta información transporte y almacenamiento, en requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición", Se modifica información vida útil del producto.

	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	