

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			

PRODUCTO / NOMBRE	MARGARINA INDUSTRIAL
--------------------------	-----------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002731 / 200002732 / 500000230
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia líquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.																																					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																					
		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Grasa, %m/m</td> <td>65</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Contenido de agua, %m/m</td> <td>—</td> <td>31</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m</td> <td>—</td> <td>3,5</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido oleico, en %</td> <td>—</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Punto de Fusión, °C</td> <td>—</td> <td>46</td> </tr> <tr> <td>Índice de peróxido, meq O₂ /Kg de Grasa</td> <td>—</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Mínimo	Máximo	Contenido de Grasa, %m/m	65	—	Contenido de agua, %m/m	—	31	Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	—	3,5	Acidez como ácido oleico, en %	—	0,3	Punto de Fusión, °C	—	46	Índice de peróxido, meq O ₂ /Kg de Grasa	—	5													
	Requisito	Mínimo	Máximo																																				
	Contenido de Grasa, %m/m	65	—																																				
Contenido de agua, %m/m	—	31																																					
Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m	—	3,5																																					
Acidez como ácido oleico, en %	—	0,3																																					
Punto de Fusión, °C	—	46																																					
Índice de peróxido, meq O ₂ /Kg de Grasa	—	5																																					
	Resolución 2154 de 2012 –Requisitos físicoquímicos Margarina Industrial																																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:																																						
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas: UFC/g</td> <td>5</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli: UFC/g</td> <td>5</td> <td><10</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras: UFC/g</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>* Detección de Salmonella spp /25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva: UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>* Detección de Listeria Monocytogenes: UFC/g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				Requisitos	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas: UFC/g	5	1 000	5 000	0	Recuento de Escherichia coli: UFC/g	5	<10	—	0	Recuento de mohos y levaduras: UFC/g	5	50	100	0	* Detección de Salmonella spp /25 g	5	Ausencia	—	0	* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva: UFC/g	5	10	100	1	* Detección de Listeria Monocytogenes: UFC/g	5	Ausencia	—	0
Requisitos	n	m	M	c																																			
Recuento de bacterias aerobias mesófilas: UFC/g	5	1 000	5 000	0																																			
Recuento de Escherichia coli: UFC/g	5	<10	—	0																																			
Recuento de mohos y levaduras: UFC/g	5	50	100	0																																			
* Detección de Salmonella spp /25 g	5	Ausencia	—	0																																			
* Recuento de Staphylococcus Aureus coagulasa positiva: UFC/g	5	10	100	1																																			
* Detección de Listeria Monocytogenes: UFC/g	5	Ausencia	—	0																																			
	NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial																																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																						
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningpun otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pastelería y repostería. 																																						
Contenido	SAP 200002731 / 200002732 El contenido neto del producto debe ser de 1000 gr.																																						



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO				Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 3			
	Fecha:	12	07	2018						

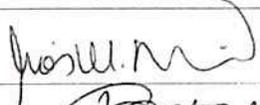
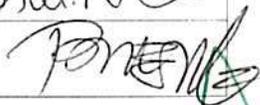
	SAP 500000230 El contenido neto del producto debe ser de 15000 gr.
Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015 Resolución 2154 de 2012.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Según contenido de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado, Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol. Una vez abierta la caja manipular con recipientes limpios y secos. Apilar máximo 6 unidades por columna.
	Empaque	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario. 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).
--	--

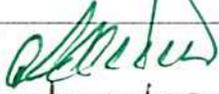
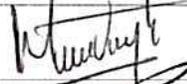
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	ENERO 2021
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002731 y 200002732, cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a Resolución 2154 de 2012 y microbiológicos basado en la NTC 250. El contenido y la presentación del producto se cambia teniendo en cuenta los códigos adicionados, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	10 ENE 2021	

de la Defensa

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TITULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75		 <p>de la Defensa</p>	
		Versión No. 00			Página 3 de 3
		Fecha:	12		07

	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	

