

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

PRODUCTO/ NOMBRE	MASMELOS
-------------------------	----------

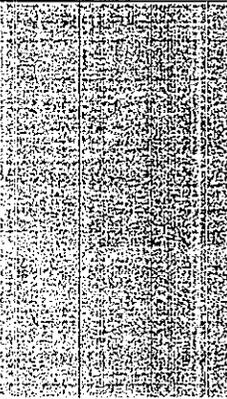
REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en % en fracción de masa en base seca</td> <td>12</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca</td> <td></td> <td>38</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18	Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																													
	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18																													
	Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																													
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</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>3</td> <td>500</td> <td>5 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>< 3</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0	Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0
	Requisito	n	m	M	c																											
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1																												
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0																												
Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0																												
Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1																												
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.																															
Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.																															
Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.																															

EMPAQUE ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas.
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe

Handwritten signature

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

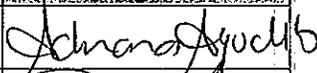
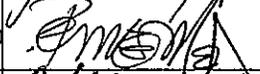
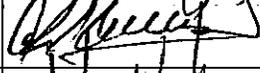
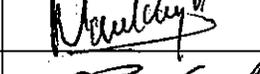
	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador:	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019
--	--------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Físicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condiciones otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboro	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sep 10-2020	
Reviso	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sep. 10-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sep 2020	
Aprobo	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	5 Sep 10-2020	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	