

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>El Sumo de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO		Código: PA-FO-75			 <small>de la Defensa</small>	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00		Página 1 de 3		
			Fecha:	12	07		2018

PRODUCTO / NOMBRE	PASTEL HOJALDRADO DE POLLO O CARNE
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001758
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal, el producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.																																		
	Requisitos Fisicoquímicos	Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% panadero)																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1" style="margin: 5px auto; width: 80%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>300</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)	Requisitos microbiológicos	Limite por g				n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	300	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	Limite por g																																		
		n	c	m	M																															
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	5 000	10 000																															
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	300																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																																
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional																																			
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, NTC 1363																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

[Handwritten signature]

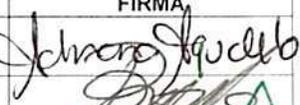
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha: 12 07 2018			

		almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto deberá empacarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, 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 se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días al momento de la entrega del producto.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Pastel de Pollo" a "Comidas listas". Se adiciona en composición o carne, dando mayor cobertura al producto. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos "Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% panadero)", según NTC 1363. El contenido se cambia de la siguiente manera: "El producto debe tener un peso mínimo que oscile entre 140 a 200 gr según como lo requiera la Regional". En Transporte se adiciona: "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional". En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se cambia Decreto 3075 de 1997 por Resolución 2674 de 2013. Se amplía la vida útil del producto cambiando de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona Requisito: Registro sanitario del producto.
3	Se incluye la presentación de 100 g.

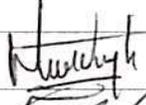
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-Oct-20	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29.0ct.20	

Handwritten mark

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07	

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24-10-2020	