

PROCESO					<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La unidad de nuestras Fuerzas</small>	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>			Código: <b>PA-FO-75</b>			 <small>de la Defensa</small>		
				Versión No. <b>01</b>		Página 1 de 2			
				Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>		

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TORTA DE HARINA BOLSA INDIVIDUAL</b>
--------------------------	---

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200002524
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico, tajado y en empaque individual. De sabores surtidos.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear. La adición de ingredientes y aditivos debe estar permitida por la legislación nacional vigente.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" style="margin: 10px auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesofilos/g</td> <td>≤10000</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes totales/g</td> <td>≤7</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes fecales/g</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td> <td>≤100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos	REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesofilos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤7	NMP Coliformes fecales/g	<3	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100	Detección de Salmonella /25g	Ausencia
	REQUISITO	m														
	Recuento total de microorganismos mesofilos/g	≤10000														
NMP Coliformes totales/g	≤7															
NMP Coliformes fecales/g	<3															
Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100															
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100															
Detección de Salmonella /25g	Ausencia															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave 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 debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.															

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución Min. Protección Social 5109/2005, Resolución Min. Salud y Protección social 2674 de 2013, Resolución Min. Salud y Protección social 333 de 2011.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200002524 Bolsa individual por 63 gr Aproximadamente.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere vida útil de mínimo de treinta (30) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de diez (10) días después de la fecha de fabricación.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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).
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>NOVIEMBRE DE 2022</b>
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial Creación de la ficha por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL.
2	
3	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	2 5 NOV 2022	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	2 5 NOV 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	2 5 NOV 2022	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	2 5 NOV 2022	