

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha: 26 03 2021			

PRODUCTO / NOMBRE	AREPA DE HUEVO
--------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001770
	Clasificación	AREPAS
	Descripción del Producto	El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura

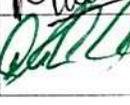
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco, huevo y sal.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</i></p>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable														
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
Coliformes Totales NMP	<3															
Coliformes Fecales, NMP	<3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100															
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado.</p> <p>El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto, no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc.</p> <p>El producto debe entregarse en cava de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.</p>															

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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 condiciones).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002". Se ajustan y complementan Otras características del producto. Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013" Se ajusta la Presentación del Producto "Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo" En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto. Se incluyen en las Condiciones de Transporte "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013" y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. Cambios realizados por JPMR /Abr 2021</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	