

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura; que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																					
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20	40																																
	pH	4,8	6																																
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite 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>200</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> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite 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	200	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	Límite 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	200																															
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	<p>El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>14,8</td> <td>± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>2,2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>72,9</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>347</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Humedad (%)	14,8	± 0.4	Grasas (%)	2,2	—	Carbohidratos (%)	72,9	—	Calorías (kcal)	347	—																	
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																		
	PROMEDIO	DESVIACION																																	
Humedad (%)	14,8	± 0.4																																	
Grasas (%)	2,2	—																																	
Carbohidratos (%)	72,9	—																																	
Calorías (kcal)	347	—																																	
Otras características del producto	<p>El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.</p> <p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</p>																																		
Contenido	<p>SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.</p> <p>SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos.</p>																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.																																		

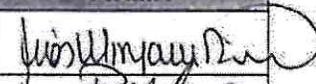
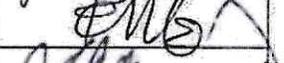
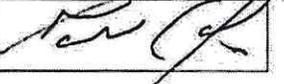
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
	Empaque	Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2020
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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 incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Meío	01-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO		Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 2
			Fecha:	12 / 07 / 2018
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA	
REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. 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 Físicoquímicos:	No Aplica																												
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos microbiológicos:</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>c</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>6.000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>2.100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos:		Limite por g			n	c	m	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	6.000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	2.100	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10
	Requisitos microbiológicos:		Limite por g																											
		n	c	m																										
	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g	5	2	6.000																										
	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g	5	2	100																										
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	2	2.100																											
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia																											
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10																											
Requisitos Nutricionales	No aplica																													
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: 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 podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																													
Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und																													
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																													

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir



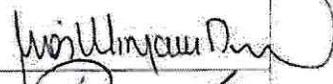
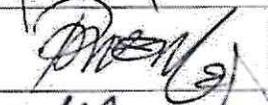
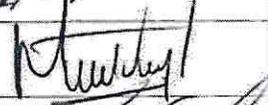
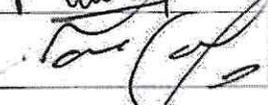
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12 07 2018	

		con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
Empaque		Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado		Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: NTC 1363.Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013; Res. Min. Protección Social 5109/2005; Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código: 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	p-03-21	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

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	PAN CROISSANT
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	<p>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. 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.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>																																	
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20,0</td> <td>40,0</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6,0</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9,0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td> <td>20,0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos pan hojaldré- NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																			
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																
	Humedad, en %	20,0	40,0																																
	pH	4,8	6,0																																
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																		
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite 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>200</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> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite 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	200	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	Límite 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	200																															
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	<p>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.</p>																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

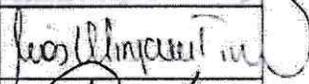
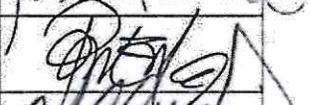
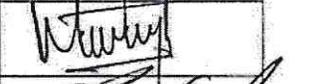
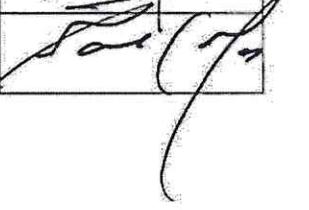
VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. <input type="checkbox"/> El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además 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".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. <i>Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 1 de 2		
	Fecha:		12	07	2018				

PRODUCTO / NOMBRE	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
--------------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	200000695 / 200001786 / 200000716 / 200001787
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear.														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="738 955 1364 1207"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>m.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento total de microorganismos mesofílicos/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><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td> <td><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> <p>Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos</p>	REQUISITO	m.	Recuento total de microorganismos mesofílicos/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 mesofílicos/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.															
Contenido	200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.															

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 x 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

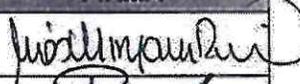
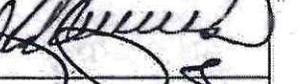
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
-----------------------------------	--------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios.	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Comandante en Jefe de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas</small> <small>Correo: jrc@logistica.mil.gub.ve</small> <small>Celular: 310015703</small>

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA NEGRA TIPO CUCA
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes	Valores		Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0																				
	Componentes	Valores																																		
		Min	Max																																	
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																																	
	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																																	
	Humedad (%)	-	10,0																																	
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <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 bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, 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 de entre 50 a 80 gr																																			
Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	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.

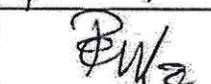
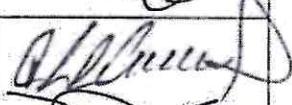
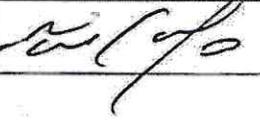
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	MANTECADA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000443 /200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. 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	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <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>200</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> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	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	200	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	200																															
	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 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 podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 80 gramos.																																			
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05, Resolución 2674 de 2013,																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla por 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

[Handwritten signature]

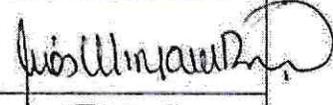
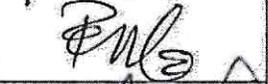
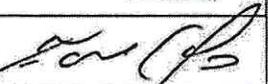
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.
	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año.
	- El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se ajustan los requisitos microbiológicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. mar-2020.	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios.	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04. MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04. Mar 2020	

HOM 8

<p>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
	<p>TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>		<p>Código: PA-FO-75</p>	
			<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 2</p>
	<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	<p>2018</p>
				

PRODUCTO / NOMBRE	TORTA DE BANANO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000713
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto horneado de pastelería elaborado con harina de trigo fortificada, huevos, agua, grasa, banano, azúcar, agente leudante, sal, el producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Banano, harina de trigo fortificado, huevos, azúcar, margarina y aditivos permitidos, etc. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																														
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>Humedad, en %m/m</td> <td>30</td> </tr> </table>	REQUISITO	Máximo	Humedad, en %m/m	30																										
	REQUISITO	Máximo																														
	Humedad, en %m/m	30																														
	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 total de microorganismos mesofílicos/g</td> <td>3</td> <td>10.000</td> <td>30.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP conformes totales/g</td> <td>3</td> <td>7</td> <td>11</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP conformes Fecales/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Bizcochos</p>	REQUISITO	n	m	M	c	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	10.000	30.000	1	NMP conformes totales/g	3	7	11	1	NMP conformes Fecales/g	3	<3	-	0	Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	<100	-	0	Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	100	200	1
	REQUISITO	n	m	M	c																											
	Recuento total de microorganismos mesofílicos/g	3	10.000	30.000	1																											
	NMP conformes totales/g	3	7	11	1																											
NMP conformes Fecales/g	3	<3	-	0																												
Recuento de S Aureus coagulasa positiva (UFC/g)	3	<100	-	0																												
Mohos y Levaduras (UFC/g)	3	100	200	1																												
Requisitos Nutricionales	No Aplica																															
Otras características del producto	No Aplica																															
Contenido	Unidad x 80 gramos mínimo																															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.																															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 80 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado). El empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

[Handwritten signature]

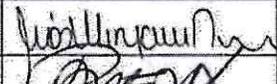
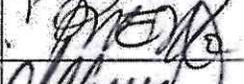
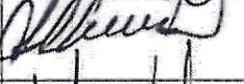
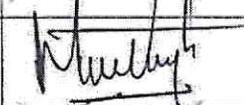
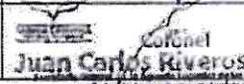
PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75					
				Versión No. 00				Página 2 de 2	
				Fecha:	12			07	2018

		La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 15 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) días de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente).
	<ul style="list-style-type: none"> Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente para establecimiento o planta de producción: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente territorial.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I.	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Comandante en Jefe de la Fuerza de Abastecimiento y Servicios</small> <small>Oficina: 310415293</small>

Item 3 ✓

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA ALFM
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002216
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de una masa (liquida, solida o semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz y harina de Trigo, azúcar, bocadillo, agua, levadura, Colorantes, esencia, grasa vegetal, mantequilla, polvo de hornear, sal. 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 Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos en 100 g de muestra</th> <th colspan="2">Galletas sin relleno</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5.6</td> <td>9.5</td> </tr> <tr> <td>Proteína % en fracción en masa en base seca</td> <td>3.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad en %</td> <td>-</td> <td>10.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno – NTC 1241 (Sexta actualización)</p>	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno		Mínimo	Máximo	pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5	Proteína % en fracción en masa en base seca	3.0	-	Humedad en %	-	10.0																				
	Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno																																		
		Mínimo	Máximo																																	
pH de solución acuosa al 10 %	5.6	9.5																																		
Proteína % en fracción en masa en base seca	3.0	-																																		
Humedad en %	-	10.0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <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 bacterias aerobias mesofilas, UFC/g</td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Coliformes en placa, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>10</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td><100</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>3</td> <td>50</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241 (Sexta actualización)</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1
Requisito	n	m	M	c																																
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1																																
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0																																
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1																																
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0																																
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: 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 podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos,
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad debe ir empaçado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en bolsa por 100 unidades.
	Rotulado	Las bolsas por unidad deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

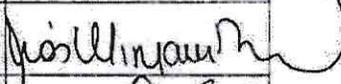
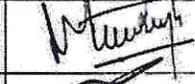
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (05) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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 la planta procesadora o sitio de fabricación del producto, expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JUNIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN ACEMA
--------------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001048 / SAP 200002207
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de forma redonda, textura compacta y aroma característico. Se caracterizan por su sabor a anís, además de tener un acentuado sabor dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, panela, leche, azúcar, agente leudante, anís, especias aromáticas, huevos, grasa vegetal.			
	Requisitos Físicoquímicos	Requisitos		Mínimo	Máximo
		Humedad, en %		20	40
		pH		4,8	6
		Proteínas en base seca, en fracción en masa en %		9	—
	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)				
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos		Límite por g	
			n	c	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	200
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 pan – NTC 1363 (Última Actualización)					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura compacta al paladar, 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	No Aplica				
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales; Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005; Res. Min. Protección Social 333 de 2011.				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad entre 60 y 65 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.

[Handwritten signature]

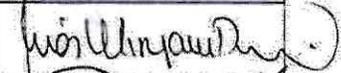
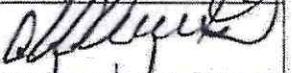
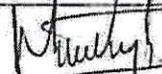
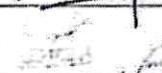
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 2		
	Fecha:		12	07	2018				

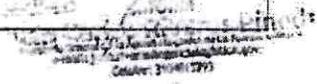
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	


 Celular: 3114811293

HOM 11

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO // NOMBRE	GALLETA DE AVENA
---------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000280 / SAP 200001081 / SAP 200002303
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	<p>Producto horneado tipo galleta con forma redonda u otra forma, las galletas y colaciones son alimentos a base de cereales y/o farináceos y/o mezcla de cereales, farináceos, elaborados mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados de trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.</p> <p>Las galletas se le puede adicionar ingredientes tales como azúcares naturales edulcorantes artificiales permitidos, productos lácteos y sus derivados, huevos, frutas, pasta o masa de cacao, grasas, aceites, levaduras o cualquier otro ingrediente apto para el consumo humano.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, avena, azúcar, agua, aceite, levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. 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 Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos en 100 g de muestra</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH de solución acuosa al 10 %</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Proteína, % en fracción de masa en base seca</td> <td>3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad %</td> <td></td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 1. Requisitos Físicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización).</p>	Requisitos en 100 g de muestra	m	M	pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3		Humedad %		10,0								
	Requisitos en 100 g de muestra	m	M																			
	pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5																			
	Proteína, % en fracción de masa en base seca	3																				
Humedad %		10,0																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td> <td>1000</td> <td>5000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td> <td><10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>50</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E.coli</i>, UFC/g</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para galletas con o sin relleno NTC 1241: 2007 (sexta actualización).</p>	Requisitos	m	M	Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	-	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500	Recuento de <i>E.coli</i> , UFC/g	<10	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	10	100
Requisitos	m	M																				
Bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	1000	5000																				
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	-																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500																				
Recuento de <i>E.coli</i> , UFC/g	<10	-																				
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	10	100																				
Requisitos Nutricionales	No aplica																					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, 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.																					
REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Res. 2674 del 2013, Res 5109/2005, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social.																					

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000280 el producto debe contener un peso entre 60 a 80 gramos.
-----------------------------	---------------------------	---

ROTULADO		SAP 200001081 Galleta de Avena *34G SAP 200002303 Galleta de Avena PAQ 26 a 32 GR * 6 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 1241:2007. En rotulado se incluye dar cumplimiento a la Resolución 5109 de 2005. En contenido se incluye en el SAP 200000280 la presentación de 60 a 80 g En certificaciones se incluye registro sanitario del producto.
3	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye códigos SAP 200001081 y 200002303, modificando ítem presentación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS					

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE COCO
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. 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 Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="695 1062 1395 1304"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> on 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> on 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> on 25g	3	0	0	---																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

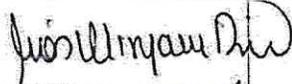
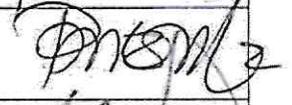
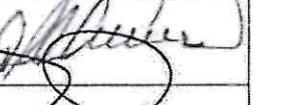
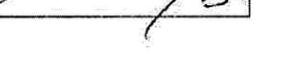
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018
					

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- 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).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MARZ 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN TAJADO		
REQUISITOS GENERALES	Código	200001755	
	Clasificación	PANADERÍA	
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos:																	
		<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína en %:</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad en % m/m:</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g/100 g de harina)</td> <td>6</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %:	9	-	Humedad en % m/m:	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %:	9	-																
	Humedad en % m/m:	20	40																
Grasa (g/100 g de harina)	6	18																	
	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Ultima Actualización)																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																		
	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
	Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Ultima Actualización)																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido ✕	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

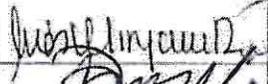
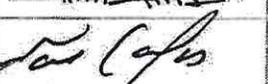
PROCESO:				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	

	Vida Útil	El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
--	------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	10 Febrero / 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN ROSCON
--------------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este 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																																		
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="698 1129 1429 1381"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th> <th colspan="4">Límites por g</th> </tr> <tr> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> on 25g</td> <td>3</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td> <td>3</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td> <td>3</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363. (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> on 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límites por g																																		
		n	c	m	M																															
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
	<i>Staphylococcus aureus coagulasa positivos</i> (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> on 25g	3	0	0	---																																
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																																
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																																
Requisitos Nutricionales	No aplica																																			
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: 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 podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013; Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
---------------------------	---------------------------	---

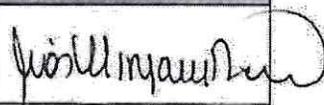
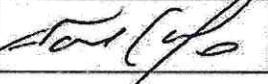
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018
					

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-MARZO-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-marzo-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

IFM 15

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DULCE
--------------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002051
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. En su masa y relleno predomina el sabor dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Sal, Leudante, Huevos. Los ingredientes y aditivos son sugeridos y deben ser permitidos por la legislación nacional Vigente.																																		
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>20</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4,8</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																						
	Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
	Humedad, en %	20	40																																	
	pH	4,8	6																																	
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	-																																	
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite 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>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	Límite 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	200	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	Límite 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	200																																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																																
Detección de Salmonella spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																
Recuento de Bacillus cereus, 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 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 podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																			
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos.																																			
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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. Se debe cumplir con el capítulo VII de la

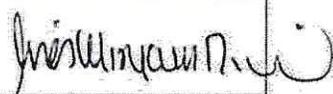
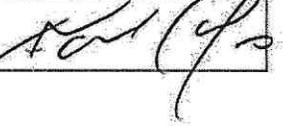
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha: 12 07 2018	
			

	Resolución 2674 de 2013.
Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 MARZO / 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 marzo / 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR / 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 / Mar / 20	

Hom 16

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	12 07 2018
			

PRODUCTO / NOMBRE	TAMAL CORRIENTE
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001761
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Ingredientes mínimos que debe contener: Pesa de Pollo (Colombina / Muslo o Ala completa 80g), masa a base de harina de maíz y/o arroz, cebolla larga, cebolla cabezona, zanahoria, ajo y otras especias.															
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica															
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:															
		<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 Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25 g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100	Salmonella /25 g	Negativo
		Parámetro	Aceptable														
		Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000														
		Coliformes Totales NMP	<3														
Coliformes Fecales, NMP		<3															
Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100																
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100																
Salmonella /25 g	Negativo																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas. La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 200 a 300 gramos sin hoja.																

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. Resolución 719 de 2015.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001761 Unidad de 200 a 300 gr.
	Empaque y/o Embalaje	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto

		estado: Debe contener 40 unidades de 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 o El productor debe pasar certificación donde se informe 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 o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento de la Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

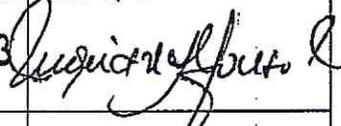
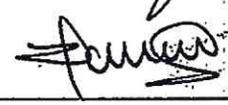
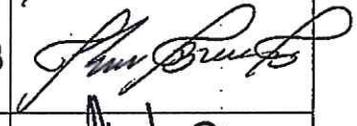
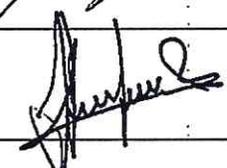
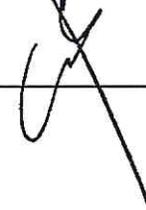
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con Requerimientos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	--------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión inicial																												
2	Se especifica el peso de los ingredientes.																												
3	<p>Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>10.000 UFC máximo</td> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Aerobios mesofilos</td> <td></td> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td><3 NMP/g</td> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo Coagulasa(+)</td> <td><100 NMP/g</td> <td>Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>E. Coli</td> <td>Ausente</td> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Salmonella /25 g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable		10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Aerobios mesofilos		Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Fecales, NMP	<3	Estafilococo Coagulasa(+)	<100 NMP/g	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100	E. Coli	Ausente	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100			Salmonella /25 g	Negativo
Análisis	Valor	Parámetro	Aceptable																										
	10.000 UFC máximo	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																										
Aerobios mesofilos		Coliformes Totales NMP	<3																										
Coliformes totales	<3 NMP/g	Coliformes Fecales, NMP	<3																										
Estafilococo Coagulasa(+)	<100 NMP/g	Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva	<100																										
E. Coli	Ausente	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	<100																										
		Salmonella /25 g	Negativo																										
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "colombina/muslo o" generando otra alternativa de presa de pollo fuera del ala, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se retiran ingredientes tomate, por ser un producto que incrementa el riesgo de deterioro del tamal y pimiento, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja". En requisitos</p>																												

	normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, En requisitos normativos se incluye la Resolución 719 de 2015. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye Registro sanitario vigente, de acuerdo a la Resolución de 719 de 2015, se cambia favorable con condiciones a favorable con requerimientos de acuerdo a la clasificación de concepto sanitario.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	1 0 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	1 0 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	1 0 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	1 0 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	1 0 MAY 2023	
Aprobo	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	1 0 MAY 2023	

Handwritten notes at the top right of the page, including the word "Development" and other illegible text.

1998 JAN 01

1998 JAN 02

Handwritten signature

1998 JAN 03

1998 JAN 04

1998 JAN 05

Handwritten signature

1998 JAN 06

1998 JAN 07

Extensive handwritten notes on the right side of the page, organized in a list-like structure with various entries and sub-points.

Ham 17

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

PRODUCTO / NOMBRE	BEBIDA MALTA
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000871 200001095 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Especificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo</td> <td style="text-align: center;">7.5</td> </tr> <tr> <td>CO₂, mínimo, expresado como:</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Volumen de CO₂ gCo₂/ dm³</td> <td style="text-align: center;">2.0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Proteína expresada como % m/v, mínimo</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Plomo, expresado como Pb (mg/dm³) máximo.</td> <td style="text-align: center;">0.2</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Cobre, expresado como Cu (mg/dm³) máximo.</td> <td style="text-align: center;">0.1</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Zinc, expresado como ZN (mg/dm³) máximo.</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> </tr> <tr> <td style="padding-left: 20px;">Arsénico, expresado como As (mg/dm³) máximo.</td> <td style="text-align: center;">1.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474</td> </tr> </tbody> </table>				Requisito	Especificación	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5	CO ₂ , mínimo, expresado como:		Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³	2.0	Proteína expresada como % m/v, mínimo	4.0	Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.	0.2	Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.	0.1	Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.	1.0	Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.	1.0	Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474	
	Requisito	Especificación																							
	Extracto total expresado como plata o % m/m, mínimo	7.5																							
	CO ₂ , mínimo, expresado como:																								
	Volumen de CO ₂ gCo ₂ / dm ³	2.0																							
Proteína expresada como % m/v, mínimo	4.0																								
Plomo, expresado como Pb (mg/dm ³) máximo.	0.2																								
Cobre, expresado como Cu (mg/dm ³) máximo.	0.1																								
Zinc, expresado como ZN (mg/dm ³) máximo.	1.0																								
Arsénico, expresado como As (mg/dm ³) máximo.	1.0																								
Requisitos físicoquímicos de la malta. NTC 4474																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Microorganismo</th> <th style="text-align: center;">NMP</th> <th style="text-align: center;">Filtración por membrana (UFC)</th> <th style="text-align: center;">Siembra en placa profunda (UFC)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes</td> <td style="text-align: center;"><3/ cm3</td> <td style="text-align: center;">0/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">0/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de mesófilos</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">≤ 100/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">≤ 100/ cm3</td> </tr> <tr> <td>Recuento total de levaduras</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">≤ 10/100 cm3</td> <td style="text-align: center;">≤ 10/ cm3</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.</td> </tr> </tbody> </table>				Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)	Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3	Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3	Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3	Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.				
Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)																						
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3																						
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3																						
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3																						
Requisitos microbiológicos de la malta. NTC 4474.																									
Requisitos Nutricionales	N/A																								
Otras características del producto	N/A																								
Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.																								
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.																								

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
---------------------------	---------------------------	---

Handwritten signature

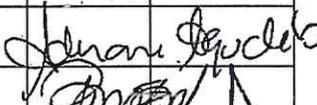
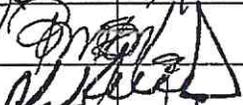
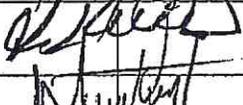
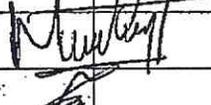
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO	Código: PA-FO-75		 <p>Ministerio de la Defensa</p>			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				Versión No. 00	Página 2 de 3
		ALIMENTOS				Fecha:	12

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rótulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adiciónen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.	Favorable con entidad territorial correspondiente.
--	--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2020
-----------------------------------	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró.	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho-Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	