





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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PASTEL DE POLLO O CARNE</b>
--------------------------	--------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000551
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	<p>Producto con forma de redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de maíz, rellena de papa, pollo o carne, guiso entre otros ingredientes, que posteriormente es sometida a proceso de fritura en aceite vegetal. El producto debe contar con relleno de pollo o carne. El relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.</p> <p>El producto debe estar completamente relleno en su interior.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Harina de maíz, papa, pollo o carne, guiso, especias y condimentos.														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS (Unidades)</th> <th>VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm<sup>3</sup>)</td> <td>Max 10 000</td> </tr> <tr> <td>NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm<sup>3</sup>)</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm<sup>3</sup>)</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g o cm<sup>3</sup>)</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Busqueda de Salmonella sp / (25 g)</td> <td>Ausente</td> </tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras (UFC/g o cm<sup>3</sup>)</td> <td>100-300</td> </tr> </tbody> </table>	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm <sup>3</sup> )	Max 10 000	NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm <sup>3</sup> )	<3	NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm <sup>3</sup> )	<3	Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g o cm <sup>3</sup> )	<100	Busqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente	Mohos y Levaduras (UFC/g o cm <sup>3</sup> )	100-300
	PARAMETROS (Unidades)	VALOR REFERENCIA (Producto Listo para consumo INVIMA)														
	Rto. Aerobios mesófilos (UFC/g o cm <sup>3</sup> )	Max 10 000														
	NMP de Coliformes Totales (NMP / g o cm <sup>3</sup> )	<3														
	NMP Coliformes Fecales (NMP / g o cm <sup>3</sup> )	<3														
	Rto. Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/ g o cm <sup>3</sup> )	<100														
Busqueda de Salmonella sp / (25 g)	Ausente															
Mohos y Levaduras (UFC/g o cm <sup>3</sup> )	100-300															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y crocante 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 comprendido entre 150 – 200 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005.															

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.
---------------------------	---------------------------	--

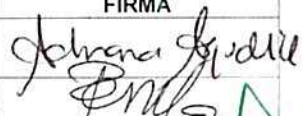

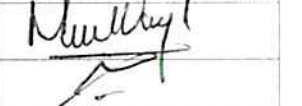

PROCESO		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: <b>PA-FO-75</b>			
		Versión No. <b>00</b>			
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>	<b>2018</b>

	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 de 60°C como mínimo. En lugar fresco, seco. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto deberá empacarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) días al momento de la entrega del producto.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Concepto sanitario expedido por la entidad competente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>OCTUBRE 2020</b>
--	---------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
<b>1</b>	Versión Inicial.
<b>2</b>	Se modifica el peso del producto de 120 g al rango de 150 – 200 gramos.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Octubre 14-2020	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Octubre 14-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	14. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	14-10-20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14-10-20	