



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



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

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

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

<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.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe

*[Handwritten signature]*

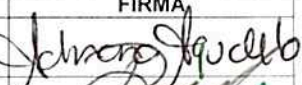


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12		07

		almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto deberá empacarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días al momento de la entrega del producto.

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

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



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

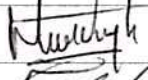
	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-Oct-20	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29.0ct.20	

*Handwritten signature or mark in the bottom right corner.*

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

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

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