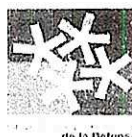


PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 4	
		Fecha: 12 07 2018		

PRODUCTO / NOMBRE	AGUA DE PANELA CON QUESO	
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000001
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto que se obtiene de la mezcla de panela granulada y cubos de queso liofilizados. 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	Panela Granulada Deshidratada, Cubos de Queso Liofilizado. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe contener en 30 g la siguiente proporción de peso de componentes: <table><tr><th>COMPONENTE</th><th>CANTIDAD</th></tr><tr><td>Cubos de Queso Liofilizado</td><td>8 g</td></tr><tr><td>Panela Granulada Deshidratada</td><td>22 g</td></tr></table>			COMPONENTE	CANTIDAD	Cubos de Queso Liofilizado	8 g	Panela Granulada Deshidratada	22 g										
	COMPONENTE	CANTIDAD																		
	Cubos de Queso Liofilizado	8 g																		
	Panela Granulada Deshidratada	22 g																		
Requisitos Microbiológicos	Referencial: Requisitos Invima Para Mezcla De Consumo Directo-Oficio De Invima No 402-060-12 Y Oficio Ministerio De Defensa Nacional No OFI12-108925/MD-VPEP-DL-SUNOT-36 <table><tr><th>REQUISITO</th><th>m</th></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos (UFC/g)</td><td>≤100</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. / 25 g</td><td>Ausencia</td></tr></table>			REQUISITO	m	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos (UFC/g)	≤100	Detección de <i>Salmonella</i> spp. / 25 g	Ausencia							
REQUISITO	m																			
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10																			
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100																			
Recuento de Mohos (UFC/g)	≤100																			
Detección de <i>Salmonella</i> spp. / 25 g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	El producto debe contener en 30 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes: <table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>2,5</td><td>3,0</td></tr><tr><td>Grasa (g)</td><td>3,0</td><td>3,4</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>18,0</td><td>20,0</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>109</td><td>--</td></tr></table>			MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (g)	2,5	3,0	Grasa (g)	3,0	3,4	Carbohidratos (g)	18,0	20,0	Calorías (Kcal)	109	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																			
	MÍNIMO	MÁXIMO																		
Proteína (g)	2,5	3,0																		
Grasa (g)	3,0	3,4																		
Carbohidratos (g)	18,0	20,0																		
Calorías (Kcal)	109	--																		
Otras características	La panela utilizada para la elaboración del producto debe cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y																			

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Código: PA-FO-75						
				Versión No. 00					Página 2 de 4	
				Fecha:	12				07	2018

	del producto	demás requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 30 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 500 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar empacado en estructura trilaminada (polietileno (54 g/m ²) + Foil de Aluminio (24 g/m ²) + Poliéster (17g/m ²), en color opaco, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados laterales del empaque. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe estar al 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	18 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

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:	SEPTIEMBRE 2018
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

4/0

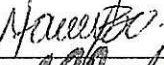
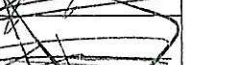
[Handwritten signature and initials]

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07
				

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS										
1	Versión Inicial.										
2	Se cambia código SIC 778 por el código SAP 500000001, por implementación del sistema de información SAP. Se ajusta requisito de vida útil pasando de 14 a 18 meses.										
3	Se retira de requisito de cumplimiento de proveedor la certificación HACCP.										
4	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.</p> <p>Se adiciona los requisitos microbiológicos así:</p> <p><i>Referencial: Requisitos Invima Para Mezcla De Consumo Directo-Oficio De Invima No 402-060-12 Y Oficio Ministerio De Defensa Nacional No OFI12-108925/MD-VPEP-DL-SUNOT-36</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th><th>m</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td><td><10</td></tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>≤100</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g</td><td>Ausencia</td></tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan otras características del producto: "La panela utilizada para la elaboración del producto debe cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y demás requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011."</p> <p>Se actualiza requisitos normativos así: "Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011."</p> <p>Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."</p> <p>Se adicionan condiciones de empaque así: "El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe estar al 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."</p> <p>Se actualiza información de rotulado así: "Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."</p> <p>Se actualiza vida útil así: "18 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."</p>	REQUISITO	m	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100	Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia
REQUISITO	m										
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10										
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100										
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100										
Detección de <i>Salmonella spp.</i> / 25 g	Ausencia										

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			Código: PA-FO-75						
				Versión No. 00					Página 4 de 4	
				Fecha:	12				07	2018

<p>Se actualiza información en certificaciones al proveedor: <i>"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)."</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	03 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	03 de septiembre de 2018	
Revisó	Directora de Producción (E)	Ing. Ind. Yamile Betancourt Vega	03 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodríguez Durán	04 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	04 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	04 de septiembre de 2018	

✗