PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**BOCADILLO DE GUAYABA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000019
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de fruta (Guayaba) selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. Debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Debe estar totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequedad, cristalización, fermentación o revenimiento.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Los ingredientes utilizados en la elaboración del bocadillo son: Guayaba, pulpa, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta.
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: INVIMA PARA BOCADILLO + Resolución 3929 de 2013.

REQUISITO	**m**
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento NMP Coliformes (UFC/g)	<3
Recuento NMP Coliformes Fecales(UFC/g)	<3
Recuento de esporas Cl sulfito reductor (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤1000

Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 100 g de producto el siguiente:

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	0,4	0,6
Grasa (g)	0,0	0,3
Carbohidratos (g)	80,0	90,0
Calorías (Kcal)	322	--

	Otras características del producto	No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la

		Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 100 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 14712 de 1984, Resolución 3929 de 2013,

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar 160 unidades mínimas de producto por caja.
	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 a vació en estructura trilaminada: (polietileno + aluminio (Espesor 8 micras) + polipropileno o poliéster) de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS), las esquinas deben ser redondeadas y sin rebaba. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. No debe presentar arrugas en los sellos o cualquier indicio de perdida de vacío en el producto. No debe presentar ningún tipo de residuo orgánico en el empaque. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**

1	Versión Inicial
2	Se incluye Certificación HACCP
3	Se cambia código SIC 801 por el código SAP 500000019, por implementación del sistema de información SAP.
4	Se retira de requisito de cumplimiento de proveedor la Certificación HACCP.
5	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se actualiza Descripción del producto: *"Es una pasta sólida obtenida por la cocción o concentración del jugo (zumo) o pulpa de fruta (Guayaba) selecta, madura y sana, con adición de edulcorantes naturales o artificiales. El bocadillo debe tener una consistencia que permite cortar después de frío sin perder su forma y textura. Debe tener sabor, aroma y una consistencia que permita cortarse sin perder la forma y textura. Debe estar totalmente libre de materias extrañas o contaminantes y sin señales de resequedad, cristalización, fermentación o revenimiento."* Se actualizan Ingredientes así*: "Los ingredientes utilizados en la elaboración del bocadillo son: Guayaba, pulpa, sacarosa, glucosa, o edulcorantes permitidos."* Se adiciona requisitos fisicoquímicos así: *"El bocadillo será elaborado con mínimo el 60% de pulpa o fruta."* Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: INVIMA PARA BOCADILLO + Resolución 3929 de 2013.*

REQUISITO	**m**
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento NMP Coliformes (UFC/g)	<3
Recuento NMP Coliformes Fecales(UFC/g)	<3
Recuento de esporas Cl sulfito reductor (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤1000

Se adicionan otras características del producto: *"No deben adicionarse aditivos no autorizados en la normativa correspondiente con el fin de mejorar las condiciones del producto. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. No se permite la presencia de ningún tipo de almidón. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."*

Se actualizan Requisitos Normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 14712 de 1984, Resolución 3929 de 2013"*

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." 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 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."* Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."* Se actualiza vida útil así: *"18 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* Se actualiza información en certificaciones al proveedor: *"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)."*

	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 Rodriguez 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	