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	**CHOCOLATE CON QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000025
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de bebida a base de cacao y queso liofilizado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Azúcar, masa de cacao, queso liofilizado, lecitina. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe contener en 30 g la siguiente proporción de peso de componentes:

COMPONENTE	CANTIDAD
Cubos de Queso Liofilizado	8 g
Chocolate Granulado	22 gr

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

REQUISITO	m
Recuento de *Escherichia Coli (UFC/g)*	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100
Detección de *Salmonella spp. / 25 g*	Ausencia

Requisitos Nutricionales

El producto debe contener en 30 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	3,1	3,6
Grasa (g)	3,3	4,0
Carbohidratos (g)	16,0	18,0
Calorías (Kcal)	106	--

	Otras características del producto	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 30 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 792 (Ultima Actualización), Resolución 1511 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/m2) + Foil de Aluminio (24 g/m2) + Poliéster (17g/m2), 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 ser del 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

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 815 por el código SAP 500000025, 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	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se adiciona descripción del producto así: "*Producto que se obtiene de la mezcla de panela granulada y cubos de queso liofilizado.*" Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *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*

REQUISITO	m
Recuento de *Escherichia Coli (UFC/g)*	<10
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100
Detección de *Salmonella spp. / 25 g*	Ausencia

Se adicionan otras características del producto: "*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. NTC 792 (Ultima Actualización), Resolución 1511 de 2011.*"

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 llenado de la caja de embalaje debe ser del 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.*"

	Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición*" 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	