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	**MANI SALADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000053
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Maní entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní entero tostado, aceite vegetal, sal, antioxidante. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: NTC 748. + INVIMA para maní - Nueces
	Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 50 g de producto el siguiente:
	Otras características del producto	El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. 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

REQUISITO	**m**
Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml)	≤10000
Recuento NMP Coliformes (UFC/g)	<3
Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g)	≤300
Contenido de Aflatoxinas totales ppb. (µg/kg)	<10

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	14,0	16,0
Grasa (g)	24,42	26,0
Carbohidratos (g)	8,0	9,5
Calorías (Kcal)	308	--

		Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 50 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 748 (Ultima Actualización)

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar 300 unidades 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 en estructura bilaminada (ABOPP + Foil o BOPP Metalizado calibre 30 g/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 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	14 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 DE 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

2	Se cambia código SIC 849 por el código SAP 500000053, por implementación del sistema de información SAP.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se actualiza la descripción de producto así: "*Maní entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.*" Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 748. + INVIMA para maní - Nueces* **REQUISITO** / **m** Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml) ≤10000 Recuento NMP Coliformes (UFC/g) <3 Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g) <3 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g) <100 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g) ≤300 Contenido de Aflatoxinas totales ppb. (µg/kg) <10 Se adicionan otras características del producto: "*El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.*" Se actualizan requisitos normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 748 (Ultima Actualización)"* 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.*" Se actualiza vida útil así: *"14 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	