PRODUCTO / NOMBRE	**PAN DE AJONJOLÍ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000060
	Clasificación	PANADERIA RC
	Descripción del Producto	Alimento básico que se elabora con una mezcla de harina, agua y ajonjolí para consumo humano. 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	Harina de trigo fortificada, margarina, azúcar, ajonjolí, levadura, sal, propionato de calcio. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: NTC 1363 Segunda actualización. + INVIMA para pan.

REQUISITO	**m**
Recuento de Microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 9
Recuento de NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤200

	Requisitos Nutricionales	En 100 g de producto debe contener el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	9,8	13,8
Grasa (g)	11,1	15,1
Carbohidratos (g)	52,0	62,0
Calorías (Kcal)	347	--

	Otras características del producto	El producto debe ser agradable a la vista, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. 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.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 100 unidades mínimo 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 se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD – 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El capturador de oxigeno usado dentro del producto debe ser de grado alimenticio. 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	La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información: - Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto. - Peso Neto. - Nombre del Fabricante. - Fecha de fabricación y de vencimiento.

		- Número de Lote. - Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrable. El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	24 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). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se cambia código SIC 861 por el código SAP 500000060, 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 adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 1363 Segunda actualización. + INVIMA para pan*

REQUISITO	m
Recuento de Microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 9
Recuento de NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3
Recuento *Staphylococcus aureus* Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤200

Se actualiza los requisitos nutricionales así:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (g)	9,8	13,8
Grasa (g)	11,1	15,1
Carbohidratos (g)	52,0	62,0
Calorías (Kcal)	347	--

Se adicionan otras características del producto: "*El volumen de gases residuales en los empaques termosellados para este producto no debe exceder de 10 cm3, cuando se efectúe el ensayo descrito en el numeral 5.3 de la NMTD-0065-A6. El producto debe ser agradable a la vista, elaborado en una receta de cocina colombiana, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. 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.*"

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 se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida biorentada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD – 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o deslaminarse. El producto se debe empacar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de ± 3% sobre el peso nominal establecido. Estas bolsas deben ir empacadas individualmente dentro de un*

	empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible 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: "*La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:* - *Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.* - *Peso Neto.* - *Nombre del Fabricante.* - *Fecha de fabricación y de vencimiento.* - *Número de Lote.* - *Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrable.* *El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."* Se actualiza vida útil así: *"24 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). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador."*

	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	