

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

PRODUCTO / NOMBRE	PASTILLA MULTIVITAMINICA
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000070
	Clasificación	COMPLEMENTARIOS RC
	Descripción del Producto	Tableta lisa, uniforme y redondeada con olor, sabor y color característicos que facilita su consumo. Este producto debe suplir las cantidades mínimas en Vitaminas y minerales, referenciadas en la NTMD 0065-A6. 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	Adición de vitaminas y minerales según con la legislación vigente.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table><tr><th>REQUISITOS</th><th>LIMITE PERMITIDO</th></tr><tr><td>Color</td><td>Crema</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>1.5 – 2.0%</td></tr></table>			REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO	Color	Crema	Humedad (%)	1.5 – 2.0%																															
	REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO																																							
	Color	Crema																																							
	Humedad (%)	1.5 – 2.0%																																							
	Requisitos Microbiológicos	NO APLICA																																							
Requisitos Nutricionales	El producto debe contener el siguiente aporte mínimo de micronutrientes: <table><tr><th rowspan="2">MICRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Vitamina A (UI)</td><td>5300</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina B1 – Tiamina (mg / Tableta)</td><td>1,7</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina B2 – Riboflavina (mg / Tableta)</td><td>2,0</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina B3 – Nicotinamina (mg / Tableta)</td><td>22,0</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina B6 – Pirodoxina (mg / Tableta)</td><td>2,0</td><td>--</td></tr><tr><td>Ácido Fólico (µg / Tableta)</td><td>200</td><td>--</td></tr><tr><td>Hierro (mg / Tableta)</td><td>11</td><td>--</td></tr><tr><td>Zinc (mg / Tableta)</td><td>10</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina C (mg / Tableta)</td><td>60</td><td>--</td></tr><tr><td>Vitamina B12 (µg / Tableta)</td><td>6,0</td><td>--</td></tr><tr><td>Calcio (mg / Tableta)</td><td>150</td><td>--</td></tr></table>			MICRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Vitamina A (UI)	5300	--	Vitamina B1 – Tiamina (mg / Tableta)	1,7	--	Vitamina B2 – Riboflavina (mg / Tableta)	2,0	--	Vitamina B3 – Nicotinamina (mg / Tableta)	22,0	--	Vitamina B6 – Pirodoxina (mg / Tableta)	2,0	--	Ácido Fólico (µg / Tableta)	200	--	Hierro (mg / Tableta)	11	--	Zinc (mg / Tableta)	10	--	Vitamina C (mg / Tableta)	60	--	Vitamina B12 (µg / Tableta)	6,0	--	Calcio (mg / Tableta)	150	--
MICRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	MÍNIMO	MÁXIMO																																							
Vitamina A (UI)	5300	--																																							
Vitamina B1 – Tiamina (mg / Tableta)	1,7	--																																							
Vitamina B2 – Riboflavina (mg / Tableta)	2,0	--																																							
Vitamina B3 – Nicotinamina (mg / Tableta)	22,0	--																																							
Vitamina B6 – Pirodoxina (mg / Tableta)	2,0	--																																							
Ácido Fólico (µg / Tableta)	200	--																																							
Hierro (mg / Tableta)	11	--																																							
Zinc (mg / Tableta)	10	--																																							
Vitamina C (mg / Tableta)	60	--																																							
Vitamina B12 (µg / Tableta)	6,0	--																																							
Calcio (mg / Tableta)	150	--																																							
Otras características del producto	El producto deberá conservarse en buenas condiciones organolépticas para el consumo en todos los pisos térmicos, considerando que la ración de campaña es distribuida a nivel nacional. Los componentes utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos																																								

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

		establecidos en el Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto entre 750 mg y 1000 mg.
	Requisitos Normativos	Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Decreto 3249 de 2006, Decreto 3863 de 2008.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 40.000 unidades de producto. Subempacada por paquetes de 10.000 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.
	Empaque	El producto debe estar empacado de forma individual encelofanada en estructura trilaminada (aluminio / polietileno: inx 10), el empaque debe tener sistema de apertura fácil (muescas). 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 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. También Deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008.
	Rotulado	Este debe ser impreso no adhesivo, según Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06.
	Vida Útil	18 meses mínimo a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario del producto. (Vigente) Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM del fabricante (Según Decreto 3863 de 2008)
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE 2018
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha:

12

07

2018



2

Se cambia código SIC 811 por el código SAP 500000070, por implementación del sistema de información SAP.

Se actualiza formato de ficha técnica por implementación del Sistema de Gestión de Calidad, se adecua la información al presente formato, se actualiza la clasificación de acuerdo con ERP-SAP, se adicionan requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos nutricionales así:

MICRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Vitamina A (UI)	5300	--
Vitamina B1 – Tiamina (mg / Tableta)	1,7	--
Vitamina B2 – Riboflavina (mg / Tableta)	2,0	--
Vitamina B3 – Nicotinamina (mg / Tableta)	22,0	--
Vitamina B6 – Pirodoxina (mg / Tableta)	2,0	--
Ácido Fólico (µg / Tableta)	200	--
Hierro (mg / Tableta)	11	--
Zinc (mg / Tableta)	10	--
Vitamina C (mg / Tableta)	60	--
Vitamina B12 (µg / Tableta)	6,0	--
Calcio (mg / Tableta)	150	--

REQUISITOS	LÍMITE PERMITIDO
Color	Crema
Humedad (%)	1.5 – 2.0%

3

En otras características del producto se adiciona: "Los componentes utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y demás requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."

En las condiciones de transporte de alimentos se adiciona: "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."

Se actualiza la normatividad referente al material de empaque así: 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 la normatividad de Rotulado en relación de los alérgenos as: "Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Y se ajusta el requisito de vida útil de 24 a 13 meses.

4

Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.

En otras características del producto se corrige el marco normativo así: "Los componentes utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos establecidos en el Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008."

Se modifican los Requisitos Normativos del producto así: "Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Decreto 3249 de 2006, Decreto 3863 de 2008."

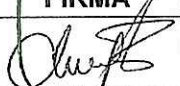
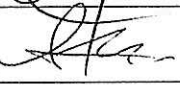
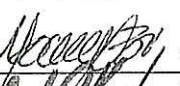
Se modifican la Presentación del producto así: "Caja corrugada por 40.000 unidades de producto. Subempacada por paquetes de 10.000 unidades de producto."

Se modifican los requisitos de Empaque así: "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."

[Handwritten signature]

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 4 de 4
		Fecha:	12	07
 <p>Ministerio de la Defensa</p>				

	<p><i>También Deberá cumplir con todo lo establecido en el Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008."</i></p> <p>Se actualiza información de Rotulado así: <i>"Este debe ser impreso no adhesivo, según Decreto 3249 de 2006 y su modificación el Decreto 3863 de 2008 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."</i></p> <p>Se modifica Vida Útil así: <i>"18 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."</i></p> <p>Se modifican Certificaciones de Proveedor / Maquilador / Comercializador así: <i>"Registro sanitario del producto. (Vigente) Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM del fabricante (Según Decreto 3863 de 2008)"</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 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	