PRODUCTO / NOMBRE	**REFRESCO HIDRATANTE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000076
	Clasificación	ENERGETICOS RC
	Descripción del Producto	Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. La bebida hidratante debe estar formulada para prepararse en 500 mL de agua. 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	Sacarosa, dextrosa, ácido cítrico, citrato de sodio, sal, fosfato mono potásico, sabor certificado, color natural, vitaminas y minerales permitidos por la Legislación Nacional vigente. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
Requisitos Microbiológicos	Referencial: Decreto 2229 de 1994 Ministerio de Salud

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	<10
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3
Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Esporas *Clostridium Sulfito-reductor* (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10

Requisitos Nutricionales: El producto no debe contener ningún tipo de saborizante o especias. Su contenido nutricional debe ser en 36 g de producto el siguiente:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Carbohidratos (g)	33,0	36,0
Calorías (Kcal)	133	--
Vitamina C (mg)	60	--
Sodio (Meq/L)	10	20
Cloruro (Meq/L)	10	12
Potasio (Meq/L)	2,5	5

Otras características del producto	La disolución debe permanecer intacta en olor, sabor y propiedades isotónicas al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación. La cantidad de sabores no deben superar de 4 y máximo dos lotes por

		sabor.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 36 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. Decreto 2229 de 1994.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja corrugada por 400 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 debe estar empacado en sachet trilaminado de Polipropileno biorentado transparente (Espesor: 25 micras) – Foil de aluminio (Espesor 9 micras) – polietileno de baja densidad (Espesor 43.18 micras) con Sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados del empaque, el empaque debe estar sellado en tres costados, el empaque no debe presentar delaminación 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 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	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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE 2018**

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

2	Se cambia código SIC 878 por el código SAP 500000076, por implementación del sistema de información SAP. Se ajusta requisito de vida útil, pasando de 14 meses a 24 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 actualiza Descripción del producto: *"Las bebidas hidratantes deben presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, ofreciendo variedad de sabores para cada menú. La bebida hidratante debe estar formulada para prepararse en 500 mL de agua. El producto 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: Decreto 2229 de 1994 Ministerio de Salud*

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g)	<10
Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g)	<3
Recuento NMP Coliformes Fecales (UFC/g)	<3
Recuento de Esporas *Clostridium Sulfito-reductor* (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	<10

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. Decreto 2229 de 1994."*

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 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 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: *"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)."*
5	Se actualizan Requisitos Nutricionales eliminando: **MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS** (MÍNIMO – MÁXIMO) Carbohidratos (g): 33,0 – 36,0 Calorías (Kcal): 133 – -- Vitamina C (mg): 63 – -- Sodio (Meq/L): 10 – 20 Cloruro (Meq/L): 10 – 12 Potasio (Meq/L): 2,5 – 5 Sustituyendola por: **MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS** (MÍNIMO – MÁXIMO) Carbohidratos (g): 33,0 – 36,0 Calorías (Kcal): 133 – -- Vitamina C (mg): 60 – -- Sodio (Meq/L): 10 – 20 Cloruro (Meq/L): 10 – 12 Potasio (Meq/L): 2,5 – 5 Todo esto teniendo en cuenta lo estipulado en la NMTD 0065 – A6. Tabla 2. Contenido Nutricional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Dirección de Producción	Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra	24 de septiembre de 2018	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	24 de septiembre de 2018	
Revisó	Directora de Producción	Economista Martha Victoria Garzón Gálvis	24 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 de septiembre de 2018	
	Subdirector General Operaciones Logísticas	TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán	25 de septiembre de 2018	
	Subdirector General de Contratación	Abogado Jose Fernando Vargas	25 de septiembre de 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	25 de septiembre de 2018	