PRODUCTO / NOMBRE	**UVAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000086
	Clasificación	ENERGETICO RC
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por ser uvas deshidratadas con cubierta sabor a chocolate. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Uvas pasas deshidratadas, chocolate con leche (azúcar, aceite vegetal), cocoa en polvo, glucosa, proteína vegetal, emulsificantes. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	Referencial: Resolución 3929 de 2013 – NTC 792
	Requisitos Nutricionales	El producto debe contener en 50 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes:
	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

REQUISITO	**m**
Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g)	≤20000
Recuento de Coliformes Totales (UFC/g)	<10
Recuento *Escherichia Coli* (UFC/g)	<10
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤100
Detección de *Salmonella spp. / 25 g*	Ausencia

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	2,2	3,0
Grasa (g)	9,0	11,0
Carbohidratos (g)	34,7	36,0
Calorías (Kcal)	229	--

		2671 de 2014 y 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 792 (Ultima Actualización), Resolución 3929 de 2013.

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 la siguiente estructura trilaminada así: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. 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 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 888 por el código SAP 500000086, 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: Resolución 3929 de 2013 – NTC 792* **REQUISITO** / **m** Recuento total de microorganismos mesófilos (UFC/g) / ≤20000 Recuento de Coliformes Totales (UFC/g) / <10 Recuento *Escherichia Coli* (UFC/g) / <10 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 3929 de 2013.*" 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	