CAMBIO.

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGISTICA DE FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MASMELOS

REQUISITOS GENERALES	Código	200002092
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

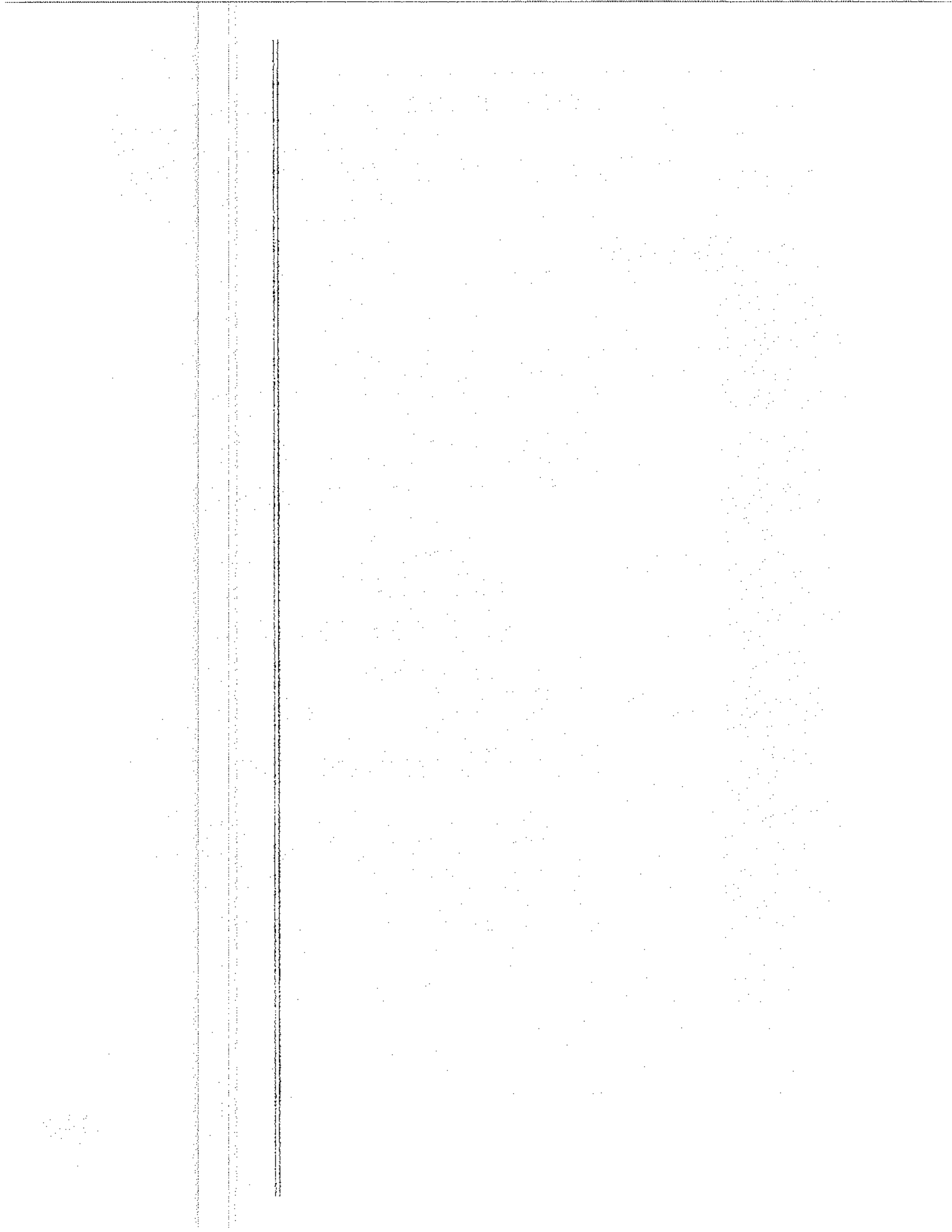
Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592

	Requisito	n	m	M	c
Requisitos Microbiológicos	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	3	500	5 000	1
	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0
	Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	3	Ausente	-	0
	Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g	3	50	100	1
	Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC/g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 70 gr neto mínimo.
	Requisitos Normativos	NTC 5592, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas. Factor 1956
	Condiciones de Transporte y	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe



	Almacenamiento	ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de 7 meses contados a partir de la fecha de fabricación.

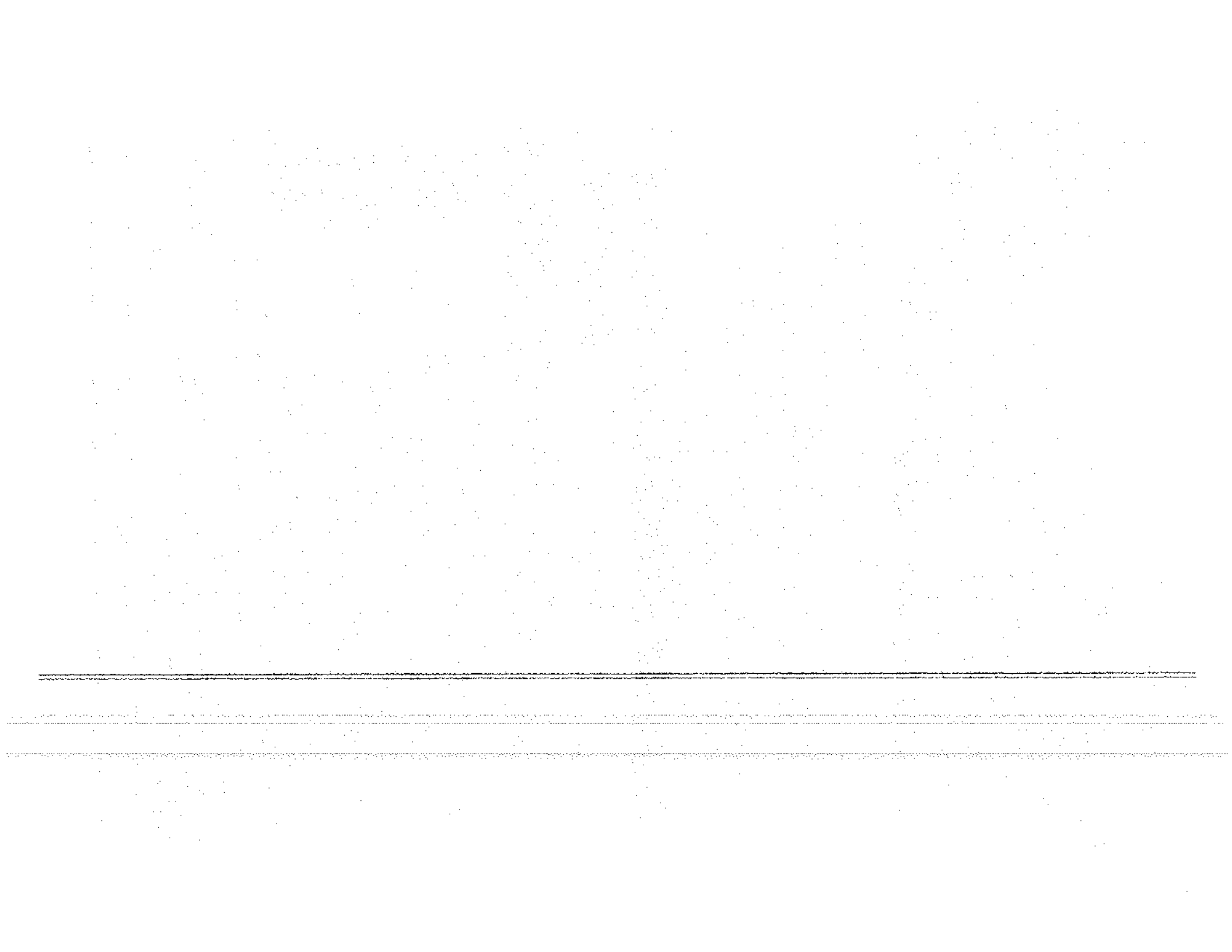
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA. Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	SEPTIEMBRE DE 2019

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condicionas otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10 Sept 2020	
	Subdirector General. de Contratación	MsC. Adm Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**MAYONESA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000457
	Clasificación	Mayonesa
	Descripción del Producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especies y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Cloruro de potasio, Espesante, Acidulantes, Conservante (Ácido sórbico), Sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, Secuestrante, Condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	Máx. (%)	Mín. (%)
Acidez (como acido acético)	0,28	0,4
pH a 20°C	3,0	3,5

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	500
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Estafilococos coagulasa positiva	<100
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Bacillus cereus/g	<100
Salmonella/25g	Negativa

Requisitos Microbiológicos Mayonesa Resolución No. 17882 de 1985

	Requisitos Nutricionales	El contenido de grasas totales debe ser mayor o igual al 30%.
	Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogènea sin separación de fases. COLOR: Blanco crema OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez El producto debe ser BAJO EN GRASA Y CALORIAS, libre de Grasas Trans y debe contener naturalmente Omega 3. Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 /85, Resolución 2674/2013

Continua Ficha Técnica de Producto ...

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Doy Pack por 200g embalada en caja *24 Unidades.
	Empaque y/o Embalaje	Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca plástica. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado. 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. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rotulaco del doy pack debe ser impreso no adhesivo, debe cumplir con la Res. Min. Protección Social No 333/2011, los demás productos debe cumplir la Res. Min. Protección Social No 5109/95. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. La denominación baja en grasa y calorías debe aparecer en la cara principal del rotulo o etiqueta, en caracteres destacados y de igual tamaño de tal manera que el consumidor diferencie en forma clara, inmediata y nitida este producto de la mayonesa normal.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	MERMELADA DE FRUTAS

REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-
pH a 20°C	-	3,4
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-

Requisitos fisicoquímicos para mermeladas – Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300
Recuento de esporas *Clostridium sulfito* reductoras, UFC/g	<10	–
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	<10	–
Detección de *Salmonella* /25 g	0	–

Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Otras características del producto:

Fruta	% en masa
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30
Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20
Tamarindo, granadilla	6,0

Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21

El producto debe ser entregado sabores surtidos.
El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar

		uniformemente distribuidos. El producto debe tener consistencia gelatinosa El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	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 o Favorable con condiciones, 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	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.

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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO	JUNIO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluya Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.

3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	se ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285. se retiran los siguientes: Especificación / Valor Mínimo / Valor Máximo pH a 20°C: 2.5 – 3.5 °Brix: 58 – 65 % de Acidez (Exp. Ac. Cítrico): 0.50 –
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3929 de 2013.Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información. Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013. *Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	17 JUN 2020	



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001139 / SAP 200002077 / SAP 200001236/ SAP 200002122
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de Pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabores artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

Parámetro	Resultado
Recuento de microorganismos mesófilas, UFC/g	Máx 10000
Recuento de NMP Coliformes	< 3
Recuento de NMP Coliformes fecales	< 3
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	100-300
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	<100

Referencia Parámetros microbiológicos INVIMA para Pasabocas consumo directo

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Deben venir unidades en sabores: Natural, limón, pollo, BBQ y/o mayonesa.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. SAP 200002077 Mixto de papas fritas surtidas x 120 gramos. SAP 200001236 Pasaboca surtido x 45 gramos. SAP 200002122 Pasaboca Mixto x 55 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adicionan códigos SAP, se retiran parámetros fisicoquímicos ya que no se tiene referencia del mismo, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiológicos para Pasabocas de consumo directo INVIMA, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: El producto debe estar embalado en caja por 17 a 20 unidades x 120 gramos mínimos, también, se ajusta vida útil de 10 a 6 meses, en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria y 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se adiciona código en ítem códigos que se encontraba en presentación, pero no en la parte superior de la FTP. Se adiciona código 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona		
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 3	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PANELA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254/ SAP 200001497
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Jugo de Caña de Azúcar 100 %.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MINIMO	MAXIMO
Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	5,5%	–
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	–	83%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0,2%	–
Cenizas, en %	0,8%	–
Humedad, en %	–	9,0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	–	0,2
Arsénico expresado como As en mg/kg	–	0,1
SO_2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Requisitos fisicoquímicos Panela – Resolución 779 de 2006

		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

Requisitos microbiologicos Panela- NTC 1311

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
REQUISITOS NORMATIVOS		Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res, 3544/2009, Res 4121/2011. NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

EMPAQUE // EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002253 Empaque individual, embalada caja *80 unidades SAP 200002252 Empaque individual, embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Empaque Individual, Embalada Caja *40 Unidades 500g SAP 200001497 Empaque individual, embalada caja *40 unidades
	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogible. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación.
	Rotulado	El rotulado puede estar impreso en la bolsa, o con adhesivo, y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto 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.
CERTIFICACIONES Proveedor // Maquilador // Comercializador		Productores Paneleros (Trapiche) - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
FECHA ACTUALIZACIÓN		SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador; Se amplia a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos: Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes., Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento.
4	Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311.

	Requisito | n | m | M | C Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g | 5 | 50 | 150 | 2 COMPONENTE | VALORES Mín. | Máx. Humedad (%) | - | 5.0 Cenizas (%) | 1 | - Azucares totales (sacarosa) (%) | - | 90 Azucares reductores (Glucosa) (%) | 5.0 | - Proteína (%) (N*6.25) | 0.2 | - Potasio (mg/100g) | 100 | - Calcio (mg/100g) | 10 | - Fosforo (mg/100g) | 5 | - Hierro (mg/100g) | 2.5 | - Colorantes | | Ausencia Sulfito Reductor | | Ausencia Parámetro | n | m | M | C Recuento de hongos y levaduras, /g | 3 | 200 | 500 | 2 Parámetro | Mínimo | Máximo Color en % T (450 nm) | 30 | 85 Humedad en % | - | 5 Azucares red. como en % | 5.0 | 12 Azucares Totales (Sacarosa) en % | 73 | 90 Proteína en % (N*6.25) | 0.2 | - Cenizas en % | 0.8 | 1.5 Plomo expresado como Pb en mg/kg | - | 0.2 Arsénico expresado como As en mg/kg | - | 0.1 SO_2 | Negativo Colorantes | Negativo
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311. PARAMETROS | N | m | M | C Recuento de mohos y levaduras, /gr | 3 | 200 | 500 | 2 PARAMETROS | N | m | M | C Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr | 5 | 50 | 150 | 2
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00, Se retira código SIC en donde se menciona, Se retira de nombre la característica cuadrada; con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona SAP 200000525 - Redonda por 500gr.
7	Se adiciona en Ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%. Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. Se incorpora en Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo. En Certificaciones, se modifica presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".
8	Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP 200002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP 2000001497.
9	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005, En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
10	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", *ostos e retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO NOMBRE	PANELA SABORIZADA PULVERIZADA Y/O GRANULADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000837 / SAP 200001498
	Clasificación	PANELA
	Descripción del Producto	Es la obtenida de la extracción, evaporación y procesamiento de los jugos de la caña de azúcar, elaborada en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, con adición de saborizantes permitidos por el Ministerio de la Protección Social, cualquiera que sea su forma y presentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Panela pulverizada o granulada con adición de saborizantes permitidos. No se permite la inclusión de azúcar ni de miel en el producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Azucares reductores, expresados en glucosa, en %.	5.74%	-
Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	-	90%
Proteínas, en % (N x 6.25)	0.2%	-
Cenizas, en %	1.0%	-
Humedad, en %	-	5.0%
Plomo expresado con Pb en mg/kg	-	
Arsénico expresado como As en mg/kg	-	0.1
SO2	NEGATIVO	
Colorantes	NEGATIVO	

Requisitos fisicoquímicos Panela granulada o en polvo – Resolución 779 de 2006.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETRO	n	m	M	c
Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr	5	50	150	2

Requisitos microbiologicos Panela- NTC 1311

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos: a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras; b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas; c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela; d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características fisicoquímicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.
	Contenido	SAP 200000837 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 500 gramos. SAP 200001498 Panela Saborizada Bolsa x mínimo 1000 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Protección Social No.779/2006. Resolución del Ministerio de Protección Social 3462/2008. Resolución del Ministerio de Protección Social 3544/2009. Resolución del Ministerio de Protección Social 4121/2011. NTC 1311.

EMPAQUE Y	Presentación del	SAP 200000837 Unidad *500g embalado en caja *40 Unidades

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

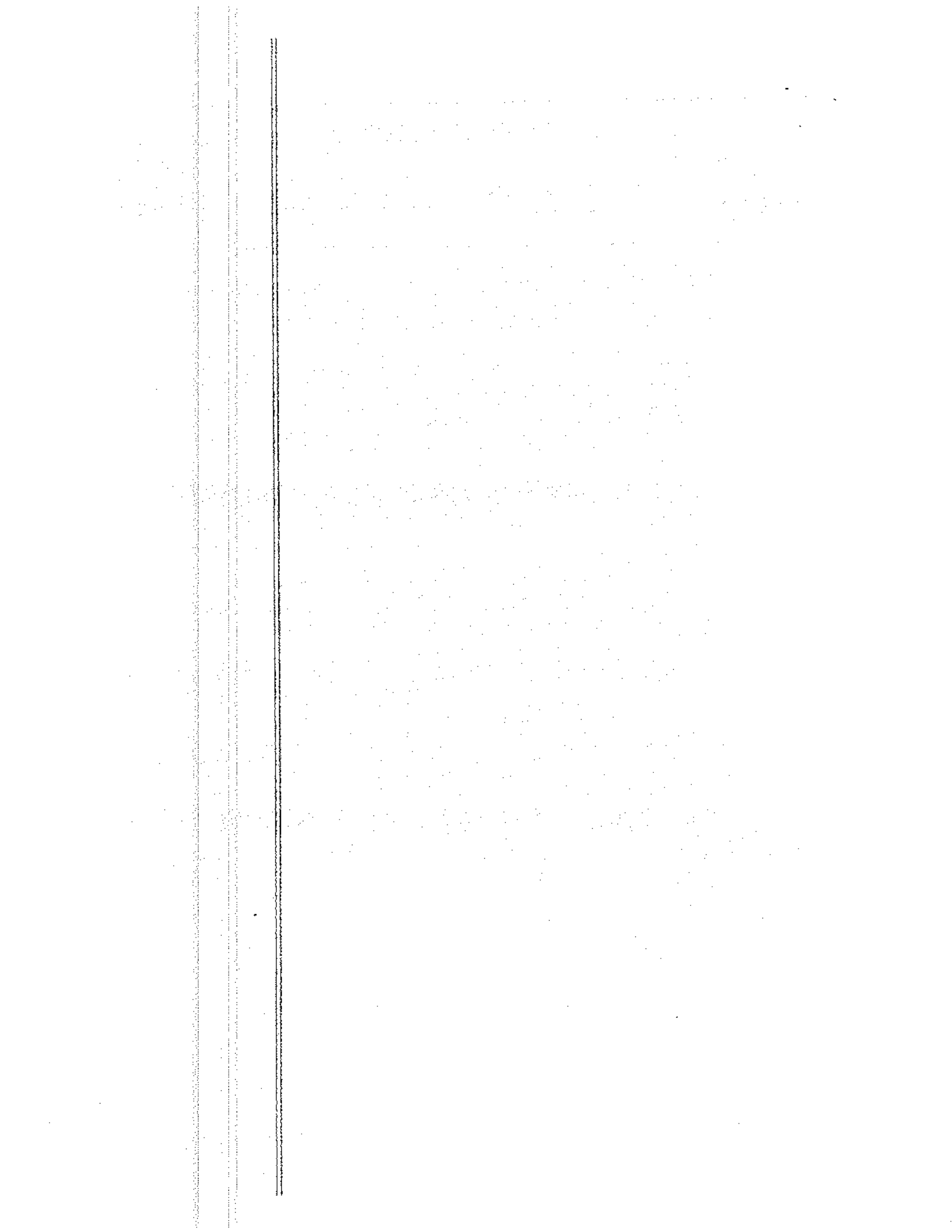
ROTULADO	Producto	SAP 200001498 Unidad *1000g embalado en bulto *25 Kg.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	SAP 200000837 Debe ser reempacado en sacos de polioletina por 25 Kilos. SAP 200001498 Debe ser embalado en sacos de polioletina por 25 Kilos. El empaque primario debe ser de primer uso y cumplir con NTC 1792 y la Resolución del Ministerio de Protección Social 683/2012
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		Productores Paneleros (Trapiche). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento, Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Certificado de paz y salvo de Cuota de Fomento Panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se le adiciona los requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y Certificado de evaluación de conformidad del trapiche productor vigente. Se retira el zipper y flexografia al empaque, se cambia presentación al SIC 24332 de granel a reempaque por 1000 g. Se retira condición de declaración de Fecha de Vencimiento y requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se hace cambio en la condiciones de embalaje a declaración de fecha de fabricación y aclarar condiciones de embalaje.
4	Se cambian requisitos fisicoquímicos del producto de acuerdo a resolución 779 de 2006. se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto.
5	Se ajustan requisitos fisicoquímicos.
6	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRÍCOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador.
7	Se incluye código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se incluye el requisito de que no se permite la inclusión ni de azúcar ni de miel en el producto. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se cambia la fecha de vencimiento de 24 meses a 12 meses de vida útil. Se retira Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se adiciona en os términos de vida útil : y entrega con fecha de producción no mayor a un (1) mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento. Se baja 50 gramos sobre la

	presentación de código SIC 37400.
8	Se ajustan códigos SIC de acuerdo a referencia de correspondencia en códigos SAP. Se incluye palabra de mínimo en contenido. Se incluye dentro de los Requisitos Microbiológicos: "El producto debe estar libre de hongos, mohos, insectos y roedores" y a su vez se ajustan las los parámetros microbiológicos según la NTC 1311. Requisito n m M C — Recuento de mesofilos y levaduras, en UFC/g 5 50 150 2 Parámetro n m M C — Recuento de hongos y levaduras /g 3 200 500 2
9	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA GRANULADA SABORIZADA a PANELA PULVERIZADA Y/O GRANULADA SABORIZADA y la Clasificación de PULVERIZADA SABORIZADA a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Ingredientes, los Requisitos Fisicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311. PARAMETROS n m M C — Recuento de mohos y levaduras, ufc 3 200 500 2 PARAMETROS n m M C — Recuento de mohos y levaduras en UFC / g 5 50 150 2
10	Se actualizan formato a PA-FO-75. Se retiran códigos SIC 23473 y SIC 37401 por no estar en uso en la entidad. Se modifica la solicitud de certificado de Paz y salvo al fomento panelero a Certificación de pago. Se incluye el código SAP 200001498 bulto x 25 Kg Reempacado x 1 Kg. Se retira el código SAP 200000524 Panela Saborizada paca x 50 kg, debido a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio del Trabajo y Seguridad Social recomienda no sobrepasar los 25 kg de carga.
11	Cambio de formato de GAB-PSC-FO-02 al formato PA- FO.75. En certificaciones se adiciona el registro sanitario del producto. Se modifica código SAP 200000524 panela pulverizada x kg, por 200001498 panela pulverizada x kg.
12	Se ajusta control de cambios: Eliminando información de cambios de la última fecha técnica actualizada el día 25 de Noviembre de 2020, ya que traía cambios de panela y panela granulada sin sabor, por lo que se continua el historial en esta FTP con el historial de cambios que traía la FTP actualizada el 14 octubre 2020 para el producto Panela saborizada pulverizada y/o granulada. Más los cambios que se realizaron en el mes de Noviembre. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la información de vida útil y empaque cambiada por error de digitación. Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc Adm. Emp Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAS FRITAS EN PAQUETE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000893 / SAP 200001036 / SAP 200002169 / SAP 200002384 / SAP 200001079 / SAP 200001241
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica.
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	Mín.	Máx.
Recuento de microorganismos mesófilos	--	1000
NMP Coliformes	--	3
NMP Coliformes Fecales	--	3
Recuento Estafilococo Coagulasa (+)	--	100
Recuento Mohos y Levaduras	100	300

Parámetros Microbiológicos – INVIMA Actualización 16/Abril/2002 – Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000893 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr. SAP 200001036 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 115 gr SAP 200002169 Papas Fritas *50 gr SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. El producto debe estar embalado en caja mínimo por 20 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria (vigente) ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Octubre de 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen Códigos *SAP 200002169 Papas Fritas *50 G y SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr.. SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid, SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr.* según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos microbiológicos *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, Encargada de las Funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros P.

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO/ NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000544 / SAP 200000545
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	LIMITES	
	MINIMO	MAXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	1,20
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos Grasos (%)	0,4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991.
*El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1
NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1
NMP coliformes fecales/ g	3	<3	–	0
Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1
Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1

Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1991.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
	Contenido	SAP 200000544 Peso Neto de 250 gramos. SAP 200000545 Peso Neto de 500 gramos.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000544 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000545 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Condiciones de Transporte y	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe

	Almacenamiento	cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CERTIFICADOS Proveedor/ Maquilador/Comercializador	Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar, 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: "las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta

	de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000544 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000545 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad Termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificados se adiciona requerimiento Registro Sanitario Vigente.
6	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No: 00	Página 1 de 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000550 / SAP 200000548 / SAP 200002260
	Clasificación	Pastas
	Descripción del Producto	Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad *Triticum durum*. Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Humedad (%)	-	13,0
Ceniza (%)	-	1,20
Proteína (%)	10,5	-
Acidez como ácido láctico (%)	-	0,45
Productos Grasos (%)	0,4	-
Colorantes Artificiales	Negativo	

Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1995.
*El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de microorganismos mesofílicos	3	800000	1000000	1
NMP coliformes totales/ g	3	43	150	1
NMP coliformes fecales/ g	3	< 3	—	0
Hongos y levaduras /g	3	4000	5000	1
Estafilococo coagulasa positiva /g	3	100	200	1

Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color : Amarillo brillante o huevo, Olor: Característico a trigo. Sabor: Característico, Textura: Firme Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.
	Contenido	SAP 200000550 Peso Neto de 250 gramos. SAP 200000548 Peso Neto de 500 gramos. SAP 200002260 Peso Neto de 250 gramos.
	Requisitos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

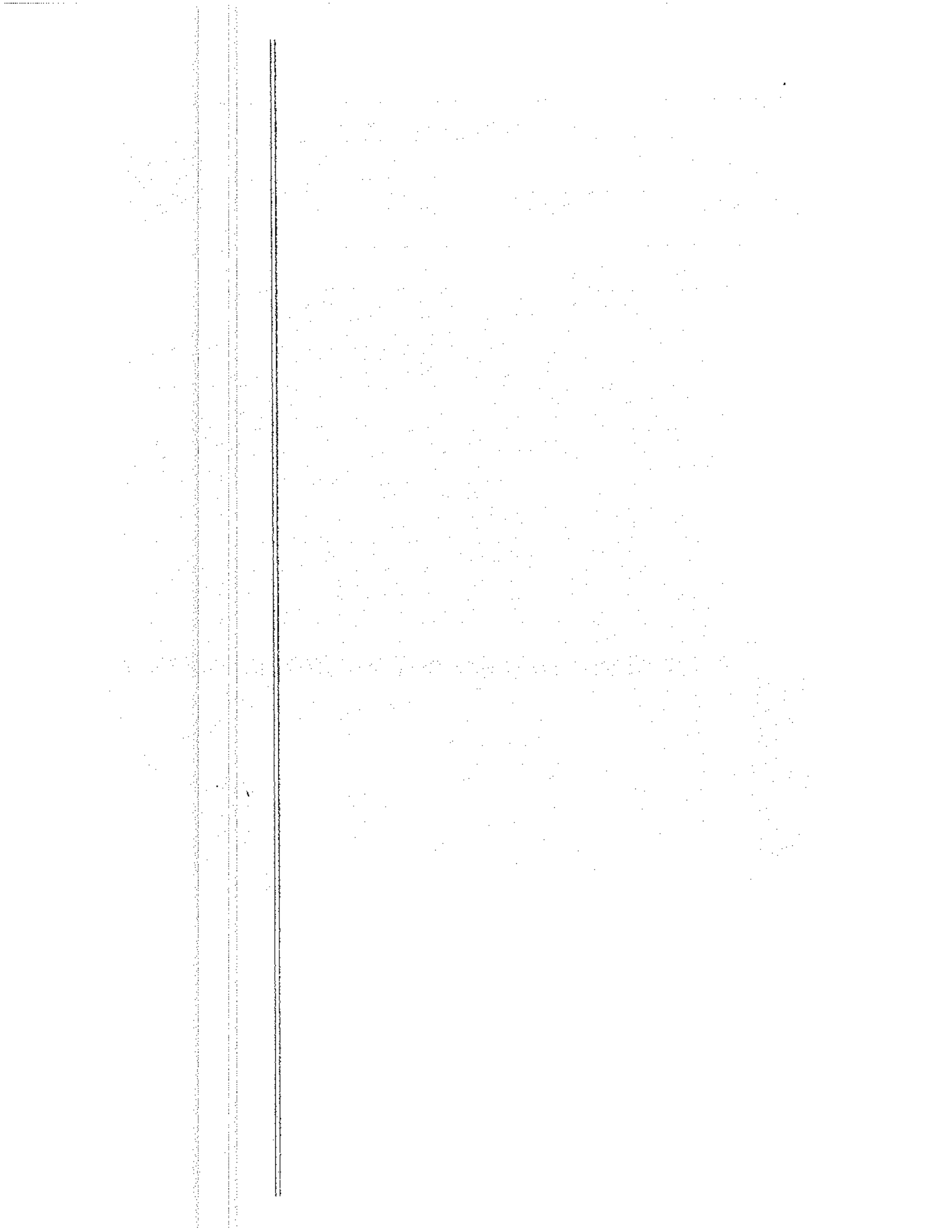
	Normativos	Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000550 / SAP 200002260 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000548 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. Para empaque secundario: Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador		Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO		FEBRERO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales.
3	Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar. 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542

	Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca especifica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por:" las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000550 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
6	Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos. En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario.
7	En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc Adm. Emp Hèctor Vargas Rodriguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	



PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**PONQUÉ CASERO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002075 / SAP 200002091
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo fermentado, con la superficie superior convexa o lis, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, huevo, azúcar, sal , grasa vegetal comestible, agua, suero de leche, almidón de maíz, edulcorantes, emulsificantes, leudante, conservantes, estabilizantes, sabores artificiales (vainilla, crema, leche, entre otros). Los aditivos deben ser autorizados por la legislación nacional Vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

REQUISITO	m
Recuento total de microorganismos mesofilos/g	≤10000
NMP Coliformes totales/g	≤7
NMP Coliformes fecales/g	<3
Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100
Detección de Salmonella /25g	Ausencia

Parámetros microbiológicos para Galletas y Bizcochos - INVIMA

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos deben tener textura, sabor, olor y color de acuerdo a las características propias de cada producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002075 Ponqué Casero *230 G SAP 200002091 Ponqué Casero sabor Vainilla *220 G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso, no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 1 mes contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 8 días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adicionan códigos SA, se cambia clasificación de acuerdo a Plataforma SAP, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiológicos para productos galletas o bizcochos - INVIMA aplicables a Ponqué, se retira requisitos nutricionales, y se modifica otras características del producto, ya que las que se encontraban no correspondían a producto, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: por descripción de cada producto también se ajusta vida útil y transporte de acuerdo a lo requerido por la Entidad, en certificaciones solicitadas se modifica 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	23 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	27 SEP 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **00**	Página 1 de 2	
		Fecha:	12 / 07 / 2018	

PRODUCTO / SERVICIO	**JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
	Contenido	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICADOS REQUERIDOS Requisito Normativo	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE LA FICHA	MAYO 2020

MAESTRO CONTROL CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08-May-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-May-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 May 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000640 / SAP 200000645 / SAP 200000277 / SAP 200000643 /SAP 200002396
	Clasificación	REFRESCO EN POLVO
	Descripción del Producto	Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. Son productos en polvo, constituido por azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes, otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius , que por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de un refresco o bebida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Edulcorantes, Acidulantes, Pulpa de fruta deshidratada, anticompactante, vitaminas.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO: Humedad, en fracción de masa expresada como % — LIMITE MÁXIMO: 5,0 REQUISITO: pH en producto reconstituido — LIMITE MÁXIMO: 4,2
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARÁMETROS: Recuento de Coliformes, UFC / g — N: 5, m: 10, M: 100, C: 2 PARÁMETROS: Recuento de Mohos y Levaduras, UFC / g — N: 5, m: 50, M: -, C: 0
	Requisitos Nutricionales	Se podrán adicionar vitaminas y minerales de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente.
	Otras características del producto	El producto se debe entregar en sabores surtidos, en las presentaciones requeridas.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, NTC 5767 Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000640 Sobre *18g embalado en caja *20 sobres SAP 200002296 Sobre *25g embalado en display * 12 Unidades SAP 200000645 Bolsa *66g embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200000277 Bolsa *100G embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200000643 Bolsa *266g embalado en caja *12 bolsas SAP 200002396 Bolsa * 450g embalado en caja * 24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Debe estar en Bolsa trilaminada con la siguiente estructura: PP de 25 µ, Foil de aluminio con espesor de 8 µ y polietileno coextruido de 45 µ. O PET/FOIL/PE calibre de 80 µ.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto 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.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**JULIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSS 22000, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. El Código SIC 34075 reemplaza SIC 33114
3	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
4	Inclusión código SAP. Se retira los seguimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 dado que mejora las condiciones de calidad de producto y proceso, se adiciona estructura empaque PET/FOIL/PE calibre de 80 µ. Se ajusta os análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767, se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado, se aclara gramaje y rango más cerrado que de 18 a 30 a 15 a 18 g. dado a las posibilidades de rendimiento del producto.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan: la Descripción del Producto, los requisitos nutricionales de acuerdo a la NTC 5767. Se ajustan los ítems: Otras Características, Contenido y Presentación del Producto, debido a que los rendimientos del producto estaban sobrevalorados. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses después de la producción". Se retira del ítem Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes.
6	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 VERSION 00. Se retira código SIC en donde se menciona, Se adiciona código SAP 200001603, presentación 250 gramos. Se cambia clasificación producto según SAP a REFRESCO EN POLVO, Se adiciona en Contenido código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos debe rendir mínimo 19 litros. Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona requisitos de presentación del producto SAP 200001603 caja de cartón corrugado x 12 unidades.
7	Se cambia código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos mínimo debe rendir 19 litros, se cambia por código SAP 200000643 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores y no para CAD's. en certificaciones se adiciona o favorable con condiciones para concepto de Acta. En presentación se corrige de acuerdo a anexo de compras.
8	Se elimina la palabra azúcar de los ingredientes, ya que al solicitar edulcorantes redunda la solicitud. Se completa la información de transporte y almacenamiento y se elimina "o favorable con condiciones", se modifica información contenido y

	presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
9	Se incluye código 200002296 Refresco en polvo instantáneo x 25 gramos. se modifica requisitos en contenido y presentación del producto.
10	Se ajusta información Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona presentación x 450 gramos rinde 9 Litros. Se retira información de contenido por nueva versión del formato. En el rotulado se adiciona requisito Informar presencia de alérgenos. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	29 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 JUL 21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	30 JUL 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**SAL PARA CONSUMO HUMANO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002293 / SAP 200001625
	Clasificación	SAL
	Descripción del Producto	Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	Límite	
	Mínimo	Máximo
Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % m/m, en base seca	99,00	
Contenido de humedad entre 100 °C y 110 °C, % m/m		0,50
Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg	180	220
Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg	50	100
Contenido de sulfatos, expresados como SO_4^{2-}, mg/kg		2 900
Contenido de Mg, expresado como Mg^{2+}, mg/kg		800
Contenido de Ca, como Ca^{2+}, mg/kg		1 000
Cians insolubles en agua, mg/kg		1 500
CONTAMINANTES		
Plomo, expresado como Pb, mg/kg		1
Arsénico, expresado como As, mg/kg		1
GRANULOMETRÍA %		
Paso malla 20	80,00	
Paso malla 70		20,00

Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:

- ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal
- ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal
- ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal.

Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254

	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018.
	Otras características del producto	El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud. Resolución 2674 de 2013. NTC 1254.

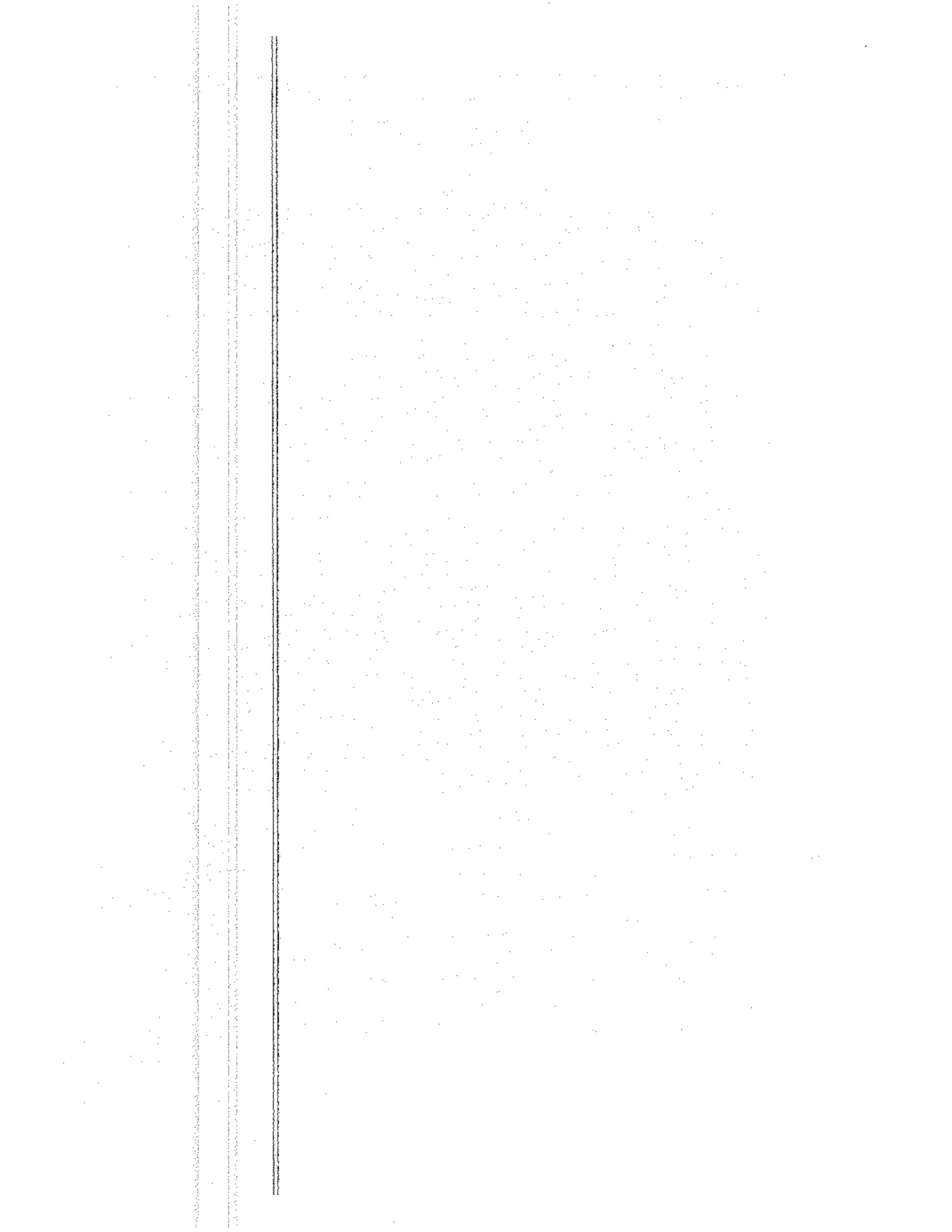
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002293 / SAP 200001625 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación. 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	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto 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.
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). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente
FECHA ACTUALIZACIÓN:		JULIO DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque.
3	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control)
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentacion de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr
5	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arrumes sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes) Se incluye codigo SAP.
6	Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto" "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de dos meses de empacado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005.

	Metales pesados — Limite máximo contenido de yodo — 50-100 mg/kg Granulometria mala 20% — 80 Granulometria mala 70% — 20
7	Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: *Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema...* Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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 ajusta la vida útil así: *El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.* Se ajustan las certificaciones del proveedor así: - 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).
8	Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP. Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal. Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.
9	Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de este código en Contenido, presentación y empaque.
10	Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometria
11	Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.
12	Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.
13	Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometria malla 20, Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento
14	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem. Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996. Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "*Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroídos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación*". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "*Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente*", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 JUL 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	30 jul. 21.	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	30 JUL 21	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	30 JUL 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	30 JUL 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM** **SALCHICHA VIENA PREMIUM**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000664 / SAP 200000665
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	PARÁMETRO	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína (%)	9	
Humedad (%)		76
Grasa (%)		12
Almidón (%)		6

	Requisitos Microbiológicos	La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433.
	Requisitos Nutricionales	Debe cumplir con la información nutricional del producto.
	Otras características del producto	

REQUISITOS	LIMITE PERMITIDO
Olor	Normal
Aspecto	Característico
pH	Característico
Control ambiental	Negativo

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000664 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000665 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto SAP 200000664 debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil. El producto 200000665 debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social

Continua Ficha Técnica de Producto ...	SALCHICHA FRANKFURT PREMIUM / SALCHICHA VIENA PREMIUM

	333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro Sanitario Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira sistema HACCP como requisito de proveedor y se cambia la Res. Min Protección Social No 5109/05 a Res. Min Protección Social No 288/08.
3	Se adelanta ajuste a formato versión 3. Se retira Resolución Ministerio Protección Social No. 288/08 y se indica la aplicación de la Resolución Ministerio Protección Social No 333/11. Se retira requerimiento de ISO 9000 y se solicita sistema HACCP como requisito de proveedor. Se INCLUYE MARCO NORMATIVO: El producto debe cumplir con el Decreto 2162 de 1983, Decreto 2270 de 2012, Res. Min. Protección 2905 de 2007 y NTC 4433. Se incluye en requerimiento en vida útil: Se recibe en bodegas con máximo dos meses después de la fecha de producción. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones "Certificación Expedida por INVIMA."
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos y nutricionales del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacados al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005
5	Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a PA-FO-75. Eliminación de códigos SIC 37407 y 37417 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. En certificaciones se incluye solicitud el registro sanitario Vigente.
6	Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continua con el control de cambios que trae la actualización del 01 de septiembre de 2017 más los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos en vida útil.
7	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 AGO ...	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No: 01	Página 1 de 2	
		Fecha: 26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	SALSA DE TOMATE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002426
	Clasificación	ADEREZO
	Descripción del Producto	Producto preparado con la pulpa de tomates 100% naturales (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Concentrado de tomate, Azúcar, Vinagre de alcohol, Sal, Especias y condimentos, Conservantes, Espesante, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componente	Mínimo	Máximo
Sólidos Totales, fracción de masa (%)	31.0	--
Sólidos solubles por refractometro, a 20 °C	29.0	--
Acidez (exp Como Ac. Acético) Fracción de masa en %	0.85	--
pH a 20°C	--	4.3
Consistencia Boswihc, cm /30 s a 20°C	--	7.0
Cloruro de sodio, fracción en masa, en %	--	4,0
Colorantes, solo un mezcla (ppm)	--	250

Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización)
Requisito colorante Resolución 15790 de 1984

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisito	Parámetro
Recuento microorganismos mesofílicos/gr	200
NMP - Coliformes Totales/gr	<3
NMP - Coliformes Fecales/gr	<3
Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr	<10
Recuento Hongos y Levaduras/gr	20
Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%	Campos

Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.

Metales pesados	Límite Máximo en ppm
Arsénico	1.0
Plomo	2.0
Cobre	2.5
Estaño	150.0

Límite metales tóxicos -- Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984

Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así

		como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa Doy Pack por 200g embalada en caja *24 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. 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. El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005. Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque, Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	19 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pin

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 3	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA NEGRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 / SAP 200001624
	Clasificación	Salsa Negra
	Descripción del Producto	Salsa sazonadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal, enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componente	Valores	
	Min	Max
Acidez Total (m/v) (%)	0.3	
Solidos Solubles	10	30
pH a 20°C	3.5	4.7

	Requisitos Microbiológicos	

Parámetro	n	m	M	C
Recuento mesofilos aerobios, UFC/g	3	200	500	1
Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g	3	20	50	1
Recuento de *coliformes totales*, UFC/g	3	<3	-	0
Recuento de *coliformes fecales*, NMP/g	3	<3	-	0

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (análisis microbiológicos), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g embalado en Caja *4 Unidades SAP 200000921 Unidad *3800g embalada en caja *4 Unidades SAP 200001624Unidad embalada en caja *4 Unidades SAP 200000682 Unidad *4000ml Embalado en Caja *4 Unidades SAP 200001624 Unidad * 1000ml (Valido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto 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.
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:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productivos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.
5	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado
6	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Solidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013. En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
7	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos" Se ajusta requerimientos de vida útil.
8	Se adiciona presentación 1000ml (valido solo para Regional Centro - Leticia) Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	SARDINAS EN SALSA DE TOMATE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002428
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pescado opisthonema sp, salsa de tomate: agua, pasta de tomate, azúcar, espesantes, glucosa, aromatizantes, sal, especias. Los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Componente** — **Valores** (Mínimo / Máximo) Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda. — - / 50% Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m). — - / 3 Gas sulfhídrico como H_2S. — Negativo Histamina (mg/ kg). — - / 50 Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva – NTC 1242 (última actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PRODUCTOS DE LA PESCA. EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS. ESTERILIDAD COMERCIAL PARÁMETROS — n — (vacío) Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios — 5 — PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano Prueba de esterilidad comercial negativa– NTC 4433
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	**Metales pesados** — **Límite máximo en mg / kg** Estaño — 200 Plomo — 0.4 Mercurio — 0.5 Cadmio — 0.1 Límites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización) Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Lata 425 gramos Peso Neto mínimo, embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus caracteristicas organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

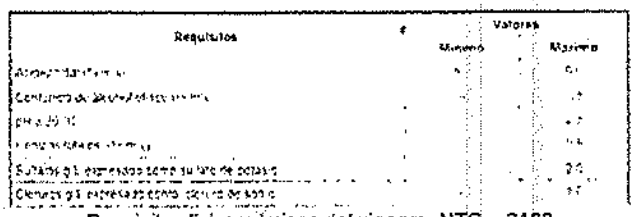
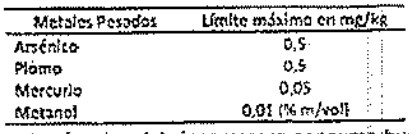
CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	19 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios (E)	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	19 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	19 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pine

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	VINAGRE BLANCO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000724 / SAP 200000857 / SAP 200001617
	Clasificación	Vinagre
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azucares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Ácido acético.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:  Requisitos fisicoquímicos del vinagre, NTC – 2188
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a acido cítrico cristalizado y acido acetico de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes.  Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC – 2188

Metales Pesados	Límite máximo en mg/kg
Arsénico	0,5
Plomo	0,5
Mercurio	0,05
Metanol	0,01 (% m/vol)

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188, Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja x 12 Unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia).
	Empaque y/o Embalaje	El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca.
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011.

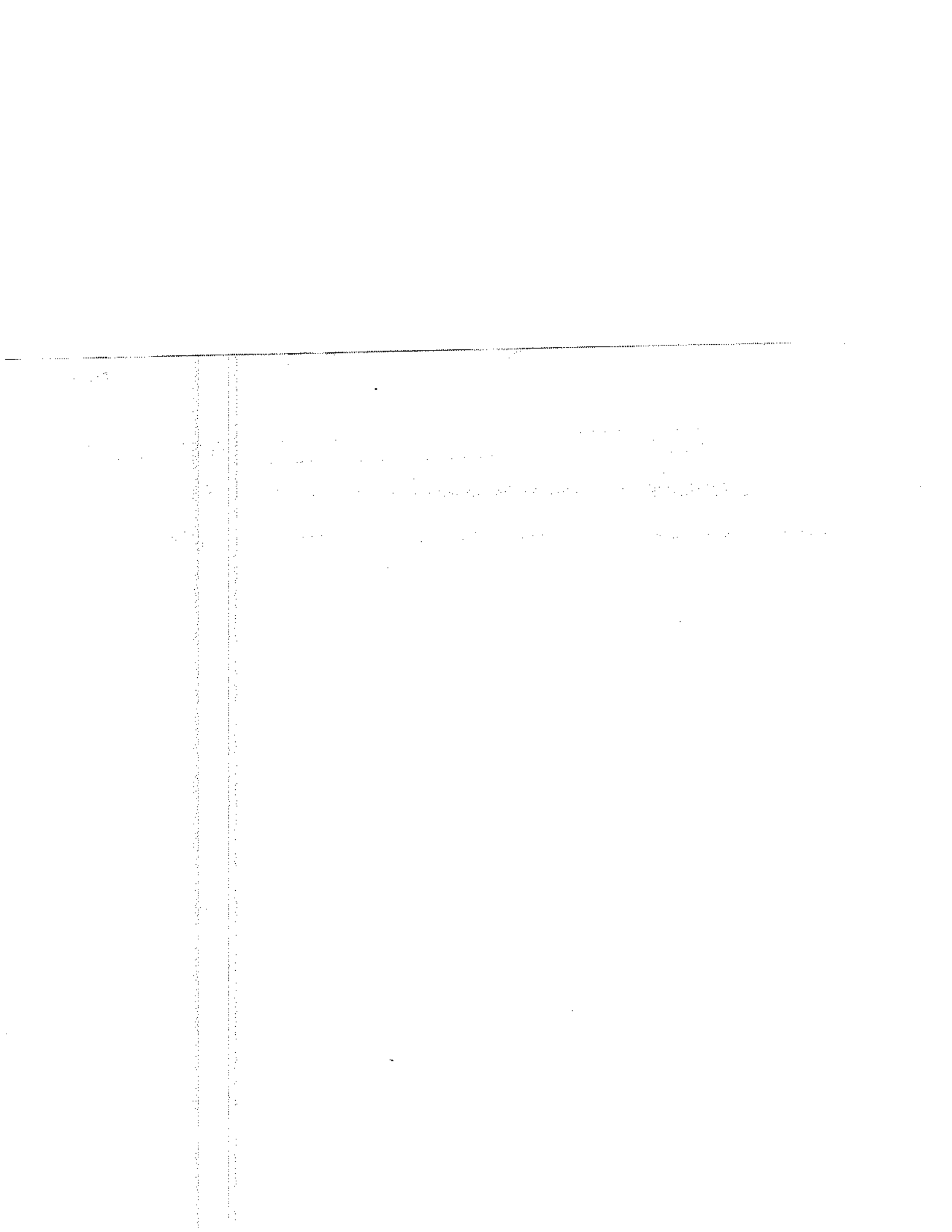
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÒN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificacion Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
2	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
3	Se efectúa ajuste de volumen de 3860 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca." en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.
5	Se actualiza formato FA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%, se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras caracteristicas del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188.El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente).
6	Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en Resolución 5109 de 2005, Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.
7	Se modifica código 200001617 presentación 1000 ml (valido solo para Regional Centro - Leticia) *Cambios realizados por IMRC / Abr 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Cota, 09-02-2022

No. 2022140540026023 ALRCT-PA/OL-AYS-14054

PARA: Coronel (RA) CARLOS ERNESTO CAMACHO
Subdirector General de Abastecimientos bienes y servicios

DE: Mayor (Ra) Jose Libardo Sisa Parada
Coordinador Administrativo en cargado de las funciones de la Dirección Regional Centro

ASUNTO: Solicitud actualización fichas técnicas para Leticia.

Con toda atención me permito solicitar al señor Coronel (RA) CARLOS ERNESTO CAMACHO DIAZ, Subdirector General de Abastecimientos Bienes y Servicios, la actualización de las fichas técnicas de viveres secos que adelante relaciono en atención a que son productos que se consumen en los comedores y unidades militares en la ciudad de leticia en diferentes presentaciones a las ya establecidas en las fichas actualizadas debido a la oferta del mercado de la zona, así:

ITEM	NOMBRE DEL PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA
1	CALDO DE COSTILLA (48 CUBOS)	10.5 g
2	GALLETA WAFER	115 g
3	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	1000 g
4	MASMELOS	145 g

Cordialmente.

MY (RA) JOSE LIBARDO SISA PARADA

Firmado digitalmente por MY (RA) JOSE LIBARDO SISA PARADA
Fecha: 2022.02.09 13:40:45 -05'00'

MAYOR (RA) JOSE LIBARDO SISA PARADA
Coordinador Administrativo en cargado de las funciones de la Dirección Regional Centro

Mic. SILENE MARCELA CARDENAS PERPIÑAN

Firmado digitalmente por Mic. SILENE MARCELA CARDENAS PERPIÑAN
Fecha: 2022.02.09 12:49:01 -05'00'

Elaboró: Mic. Silene Cárdenas Perpiñán
Profesional Defensa Regional Centro

ING IND. SARA JOHANA VELASCO MARTINEZ

Firmado digitalmente por ING. SARA JOHANA VELASCO MARTINEZ
Fecha: 2022.02.09 12:49:15 -05'00'

Elaboró: PD Sara Johanna Velasco Martinez
Coordinadora abastecimientos

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No. LAT-0977

