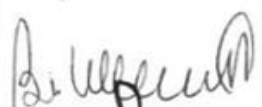


PROCESO																			
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																			
	SUBPROCESO																		
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES																		
	TITULO																		
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																			
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1															
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015																
Producto/Nombre		ENVUELTO DE MAIZ																	
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	33926 33927																	
	Clasificación	Refrigerio																	
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma cilíndrica que se obtiene a partir de la cocción de una mezcla de harina de maíz blanco, envuelto en hojas de mazorca.																	
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz blanco, mantequilla, queso costeño, sal.																	
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	<3	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100	<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo
	Parámetro	Aceptable																	
	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																	
	Coliformes Totales NMP	<3																	
	Coliformes Fecales, NMP	<3																	
	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																	
Recuento Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	<100																		
<i>Salmonella</i> / 25g	Negativo																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación del envuelto deberán cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobrecocción o quemado.																		
Contenido	SIC 33926 producto por 80 gramos mínimo SIC 33927 producto por 100 gramos mínimo.																		
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/05.																		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración y/o congelación dependiendo de la necesidad de la Regional.																	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud.																	
	Empaque	El producto debe ser empacado de hoja de mazorca y reempacado en bolsa de polietileno primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.																	
	Rotulado	En el rotulado se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote.																	
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.																	
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificado Favorable vigente en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción.																		
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016																

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona la palabra mínimo en las condiciones de contenido. Se ajusta título de envuelto de mazorca a envuelto de maíz. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. Se cambia vida útil de 15 días a 5 días.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	

