PROCESO					
GESTION DE LA CONTRATACIÓN					
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	ENVUELTO DE MAIZ

REQUISITOS GENERALES	Código SIC	33926 33927
	Clasificación	Refrigerio
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma cilindrica que se obtiene a partir de la cocción de una mezcla de harina de maiz blanco, envuelto en hojas de mazorca.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maiz blanco, mantequilla, queso costeño, sal.
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maiz utilizado en la fabricacion del envuelto deberan 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 podra presentar indicios de sobrecoccion 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 deber 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 util 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 enfásis 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	