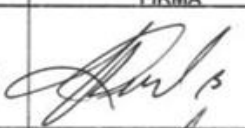
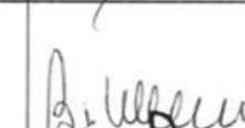


PROCESO																
GESTION DE LA CONTRATACIÓN																
	SUBPROCESO															
	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES															
	TITULO															
FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS																
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1												
	F01-PGN-S03	3	NOVIEMBRE de 2015													
Producto/Nombre		PALITO DE QUESO														
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33136														
	Clasificación	Refrigerio														
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso.														
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal.														
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Calorías (Kcal.)</td> <td>209</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>5.2</td> </tr> <tr> <td>Grasa (g)</td> <td>8.3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>21</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%) (m/m)</td> <td>30 máximo</td> </tr> </tbody> </table>				Componente	Valor	Calorías (Kcal.)	209	Proteínas (g)	5.2	Grasa (g)	8.3	Carbohidratos (g)	21	Humedad (%) (m/m)
	Componente	Valor														
	Calorías (Kcal.)	209														
	Proteínas (g)	5.2														
	Grasa (g)	8.3														
	Carbohidratos (g)	21														
Humedad (%) (m/m)	30 máximo															
Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos															
	<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>9</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 Mohos y Levaduras</td> <td>200</td> </tr> </tbody> </table>				Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	9	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Mohos y Levaduras	200
Parámetro	Aceptable															
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000															
Coliformes Totales NMP	9															
Coliformes Fecales, NMP	<3															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100															
Recuento Mohos y Levaduras	200															
Requisitos Nutricionales	No Aplica															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.															
Contenido	El producto debe tener un peso de 80 gramos.															
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.															
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 100 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.														
	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.														
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto.														
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.														
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.														
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de producción y distribución expedido por la autoridad sanitaria.															
FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:			NOVIEMBRE DE 2016													

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																								
1	Versión Inicial																								
2	Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, ó si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto" y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.																								
	<table><tr><th>Análisis</th><th>Valor</th></tr><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>10.000 UFC máximo</td></tr><tr><td>Coliformes totales</td><td>< 3 NMP/g</td></tr><tr><td>Estafilococo Coagulasa (+)</td><td>< 100 UFC/g</td></tr><tr><td>E.Coli</td><td>Ausente</td></tr></table>	Análisis	Valor	Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo	Coliformes totales	< 3 NMP/g	Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g	E.Coli	Ausente	<table><tr><th>Parámetro</th><th>Aceptable</th></tr><tr><td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td><td>10000</td></tr><tr><td>Coliformes Totales NMP</td><td>9</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 Mohos y Levaduras</td><td>200</td></tr></table>	Parámetro	Aceptable	Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000	Coliformes Totales NMP	9	Coliformes Fecales, NMP	<3	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100	Recuento Mohos y Levaduras	200	
Análisis	Valor																								
Aerobios mesófilos	10.000 UFC máximo																								
Coliformes totales	< 3 NMP/g																								
Estafilococo Coagulasa (+)	< 100 UFC/g																								
E.Coli	Ausente																								
Parámetro	Aceptable																								
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000																								
Coliformes Totales NMP	9																								
Coliformes Fecales, NMP	<3																								
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100																								
Recuento Mohos y Levaduras	200																								

	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	

