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	AREPA RELLENA DE QUESO ASADAS

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	34402 34403 34404
	Clasificación	Refrigerio
	Descripción del Producto	El producto es una masa de maíz blanco enriquecido con la adición de leche, mantequilla, sal y azúcar, relleno con queso doble crema y sometido a un proceso de cocción (Asado)
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco, agua, queso doble crema, mantequilla y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se reportarán en el analisis de laboratorio: Parámetro — Resultado Humedad — 40.0% Máxima Proteína — 18.0% Máxima Grasa — 50.0 % Máxima Proteína no cárnica — 3.0 % Máxima
	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 maíz utilizado en la fabricación de las arepas deberán cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El queso utilizado en la elaboración de las arepas deberá cumplir con la NTC 750 y la Resolución 1804 de 1989. 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 podra presentar indicios de sobrecocción o quemado.
	Contenido	El SIC 34402 debe tener un peso neto de 80 gramos. El SIC 34403 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 34404 debe tener un peso neto de 200 gramos.
	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.
	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. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una ó 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 Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) 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	Version inicial, actualizacion de la Res. 5109/07.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluyen requisitos especificos para el producto que es enviado para la regional sur.
4	Se cambia vida util de 3 días a 15 días. Empaque al vacío
5	Ajuste a formato versión 3. Se retira: *"Para los productos que sean negociados para la regional sur los mismos deberán ser entregados en las siguientes condiciones especificas: El producto debe entregarse empacado al vacio en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final (Puerto Leguízamo - Putumayo). En el caso de los chorizos se requiere que los mismos se entreguen empacados al vacio y se garantize una vida util minima de 45 dias contados a partir del momento de entrega del producto".* Se cambia vida útil de 15 días a 2 días. Se incluye clasificación del producto.

	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	