Producto/Nombre		BUÑUELO
REQUISITOS GENERALES	Código SIC	34013 34395
	Clasificación	Refrigerio
	Descripción del Producto	Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azucar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura crocante en la supericie, suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podra presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción.
	Contenido	SIC 34013 debe tener un peso de 70 gramos mínimo SIC 34395 debe tener un peso de 80 gramos mínimo.
	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 40 unidades cada una o 4 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 prodcuto debe tener una temperatura interna minima de 75°C dos horas antes del consumo del producto
	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 produccion y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	<3	
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3, en el item contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según Invima. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.

	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	