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	NOVIEMBREde 2015		

Producto/Nombre	PAPA RELLENA

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33989
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	El producto en forma redonda elaborado a partir de una masa elaborada de papa, harina de trigo, rellena de arroz, carne de res, huevo, entre otros ingredientes y finalmente es sometido a proceso de fritura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maiz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debera cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:
	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 podra presentar indicios de sobrecocción o quemado.
	Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 130 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	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm. de 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.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificado Favorable vigente en: díagnóstico 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.

	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	