PRODUCTO / NOMBRE	**PAN QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001788
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un relleno de queso campesino y en la superficie queso rallado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, queso campesino o requesón etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** / **Pan de un solo horneo (Panes blandos)** — **Mínimo** / **Máximo** Humedad en %: 20.0 – 40.0 pH: 4.3 – 6.0 Proteínas en base seca, en fracción en masa en %: 9.0 – - *NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan* **Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan** **Micotoxinas** / **Límite máximo en µg/Kg** Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2: 4.0 Deoxinivalenol (DON): 500 Zearalenona: 50.0
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos microbiológicos** — **Límite por g**: **n** / **c** / **m** / **M** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g: 5 / 2 / 5.000 / 10.000 Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g: 5 / 2 / 100 / 200 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g: 5 / 0 / <100 / - Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g: 5 / 0 / Ausencia / - Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g: 5 / 2 / 10 / 100 en donde n = tamaño de la muestra m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M *NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 125 g.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)" Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto *"desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega"*. Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021.	