PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**LEVADURA INSTANTÁNEA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000222 / SAP 200002711
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Cultivo puro obtenido a partir de fermentación controlada de *Saccharomyces Cerevisiae*, que se ha crecido en un medio nutritivo adecuado, el cual ha sido deshidratado por n método especial (lecho fluidizado) y se presenta de diferente forma y tamaño, empacado al vacío.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Levadura (*Saccharomyces Cerevisiae)*, Monoestearato de Sorbitán, ácido ascórbico.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Levadura instantánea
Humedad, en %	5.0 máximo
Materia seca, en %	95.0 mínimo
Proteínas en base seca, en % (N x 6,25)	40.0 mínimo
Fosfatos como P_2O_5 en base seca, en %	1.5 mínimo
Cenizas en base seca, en %	8.7 % máximo
pH solución al 10 %	3.5 mínimo
Porcentaje de células vivas	85.0 mínimo

NTC 1807 – Requisitos fisicoquímicos Levadura Instantánea

	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	n	c	m	M
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	5	0	< 10	–
Detección de Salmonella spp/25g	5	0	Ausencia	–
Recuento de mohos , UFC/g	5	2	10	< 100

NTC 1807 – Requisitos microbiológicos para la Levadura

	Requisitos Nutricionales	NO APLICA
	Otras características del producto	El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acorde con su clasificación. El color característico debe ser Beige. No deben contener materias extrañas. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional o el Codex Alimentarius, ni ningún otro componente que afecte la salud.
	Contenido	Bolsa de 500 gramos.
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, NTC 1807.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Caja de 20 und x 500 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase primario: Film trilaminado con aluminio sellado al vacio.
	Rotulado	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	Minimo 12 meses a partir de la fecha de recepción del producto. Una vez abierto el empaque primario la caducidad es limitada y debe almacenarse en frio.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**ENERO 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, Se adicionan códigos 200002711, Se modifican requisitos fisicoquímicos y microbiológicos basado en NTC 1807 – levadura instantánea, Se complementa requisitos en Transporte y Almacenamiento, se eliminan solicitud de certificaciones.

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	15 Enero 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 ENE 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	15 ENE 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	15 ENE 2021	