PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**MARGARINA INDUSTRIAL - VITINA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000727 / 200000728 / 200000729 / 200000730
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	Emulsión de consistencia liquida o plástica constituida por agua, leche o sus derivados o una combinación de las anteriores, con grasas y aceites vegetales comestible adicionada o no de saborizantes, especias o ambos, con un contenido de grasa no menor del 65%

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mezcla de aceites vegetales comestibles (mezcla o en singularidad), agua y/o leche y/o derivados lácteos, sal, emulsificantes, conservantes, saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante, colorantes, secuestrantes, permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** **Contenido de Grasa, %m/m** — 65 — – **Contenido de agua, %m/m** — – — 31 **Cloruro de Sodio (NaCl), %m/m** — – — 3,5 **Acidez como ácido oleico, en %** — – — 0,5 **Punto de Fusión, °C** — – — 46 **Indice de peroxido, meq O_2 /Kg de Grasa** — – — 5 NTC 250 –Requisitos fisicoquímicos Margarina Industrial
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g — 5 — 1 000 — 5 000 — 2 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g — 5 — <10 — – — 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g — 5 — 50 — 100 — 2 * Detección de *Salmonella spp* i25 g — 5 — Ausencia — - — 0 * Recuento de *Staphylococcus Aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 5 — 10 — 100 — 1 * Detección de *Listeria Monocytogenes, UFC/g* — 5 — Ausencia — – — 0 NTC 250 –Requisitos microbiológicos Margarina Industrial
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El producto debe tener sabor y olor característico a su formulación y acordes con su clasificación, libres de rancidez. - No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente o el Codex Alimentarius, ni ningpun otro componente que afecte la salud. - Es de uso industrial, empleada como materia prima en pasteleria y reposteria.
	Contenido	SAP 200000728 El contenido neto del producto debe ser de 500 gr. SAP 200000727 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr. SAP 200000729 El contenido neto del producto debe ser de 2500 gr.

		SAP 200000730 El contenido neto del producto debe ser de 15 Kg.
	Requisitos Normativos	NTC 250, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2015.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Según contenido de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. A temperatura superior a 30°C, manténgase refrigerado, Conservar en lugar fresco, libre de olores extraños, alejado de la luz directa del sol.
	Empaque	Bolsas de polietileno internas y corrugado externo.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.
	Vida Útil	El producto debe contar con una vida útil mínima de 6 meses a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro sanitario. Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos para la planta de proceso, expedido por la autoridad sanitaria.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-Mayo-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 MAYO 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda