

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	DONA
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000237
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Las donas son un producto que consiste en una masa compuesta por harina, aceite, azúcar y sal que se extiende con un rodillo para formar una capa delgada que se corta en forma circular con un orificio en medio, se hornean y una vez hechas, a veces se rebozan de azúcar, chocolate, o se rellenan de arequipe, mora, chantilly.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, levadura, leche, huevos azúcar, margarina, arequipe, chocolate, mermelada de mora, crema chantilly.			
	Requisitos Físicoquímicos	Requisitos		Minimo	Máximo
		Humedad, en %		20	40
		pH		4,8	6
		Proteínas en base seca, en fracción en masa en %		9	—
	Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan. NTC 1363:2017				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
Requisitos microbiológicos		Limite 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 <i>Staphylococcus aureus</i> (capacidad putrefactiva), en UFC/g	5	0	100	—
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (UFC/25g)	5	0	Ausencia	—
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)				
Requisitos Nutricionales	No aplica				
Otras características del producto	No aplica				
Contenido	El peso del producto debe estar entre 60 y 100 gramos				
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan requisitos generales. Res. Min Protección social 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. Res. Min Protección social 333 de 2011.				

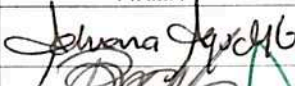
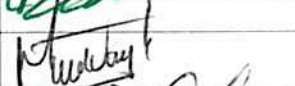
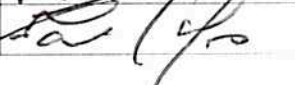
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75					
		Versión No. 00				Página 2 de 2	
		Fecha:	12			07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 20 unidades.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 5109 de 2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>Concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos de la planta de producción expedida por el INVIMA o entidad sanitaria correspondiente.</p> <p>Registro sanitario del producto (vigente) expedido por el INVIMA.</p>
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	OCTUBRE DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-Oct-20	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-Oct-20	
	Subdirector Gral Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29.10.20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 01	Página 1 de 2
			Fecha:	26 03 2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA BLANCA
-------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001730
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color blanca que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, grasa vegetal comestible, Agua, con textura característica tipo polvorosa.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, puede contener canela y azúcar glass, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.			
	Requisitos Físicoquímicos	Componentes		Valores	
			Min	Max	
		Protefna (%) en base seca	3,0	-	
		pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	
		Humedad (%)	-	10,0	
	Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1				
Requisitos Microbiológicos	Requisito	n	m	M	
	Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	
	Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	
	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	
	Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	
	Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	
	Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	
Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2					
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura muy suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.				

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso entre 40 a 80 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE

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 producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

**CERTIFICACIONES Proveedor/
Maquilador/ Comercializador**

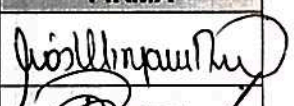
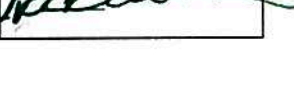
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:

OCTUBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA NEGRA TIPO CUCA
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001726 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de textura blanda

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.				
	Requisitos Fisicoquímicos	Componentes		Valores		
			Min	Max		
		Proteína (%) en base seca	3,0	-		
		pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5		
		Humedad (%)	-	10,0		
		Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:				
Requisito		n	m	M	c	
Recuento bacterias aerobias mesófilas, UFC/g		3	1000	5000	1	
Recuento Coliformes en placa, UFC/g		3	<10	10	1	
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g		3	<100	-	0	
Recuento mohos y levaduras, UFC/g		3	50	500	1	
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g		3	<10	-	0	
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g		3	10	100	1	
	Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2					
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.					
Contenido	El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr					
Requisitos Normativos	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.					

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto 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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional.

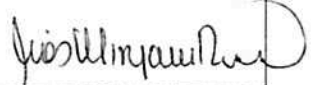
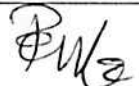
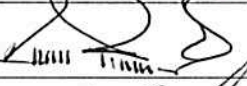
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12 07 2018	

		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario
	Rotulado	Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cuatro (4) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - 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) - Registro sanitario del producto. (Vigente)
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr". En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 MAR 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha: 26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA TIPO LECHE
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000294 / SAP 200000295 / SAP 200001778 / SAP 200002080
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneado apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.													
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>5.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td>20. máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.0 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (%g)</td> <td>3.0 máximo</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>4.5 – 9.5</td> </tr> </tbody> </table>		Componente	Valor	Humedad (%)	5.0 máximo	Grasa (%)	20. máximo	Proteína (%)	2.0 mínimo	Cenizas (%g)	3.0 máximo	pH	4.5 – 9.5
	Componente	Valor													
	Humedad (%)	5.0 máximo													
	Grasa (%)	20. máximo													
Proteína (%)	2.0 mínimo														
Cenizas (%g)	3.0 máximo														
pH	4.5 – 9.5														
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>valores</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales N.M.P.</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus coagulasa positiva /g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli/g</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> Parámetros microbiológicos INVIMA para Galletas.		Requisitos	valores	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10 000	Recuento de coliformes totales N.M.P.	11	Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100	Recuento de E. Coli/g	Negativa	
Requisitos	valores														
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/ g	10 000														
Recuento de coliformes totales N.M.P.	11														
Estafilococcus coagulasa positiva /g	<100														
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	100														
Recuento de E. Coli/g	Negativa														
Requisitos Nutricionales	No Aplica														
Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metal</th> <th>Contenido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pb mg/kg</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		Metal	Contenido	Pb mg/kg	5									
Metal	Contenido														
Pb mg/kg	5														

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 2674 de 2013
------------------------------	-----------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.
-----------------------------	---------------------------	---

ROTULADO		SAP 200000294: Galleta tipo Leche Paquete por 18 unidades SAP 200000295 / SAP 200001778: Galleta tipo Leche "PAQ" SAP 200002080: Galleta tipo Leche "270 G"
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque. El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación, que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Res. Min Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empaçado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO DE 2021
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC, y se incluyen códigos SAP, activos en ERP SAP para este producto, se modifica clasificación según SAP, se incluyen requisitos normativos NTC 1241 y Resolución 2674 de 2013, se adicionan otros requisitos según NTC 1241, se referencia los requisitos microbiológicos, en presentación se describen los códigos. Se adiciona certificaciones Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente)
3	Se retira Código 200001033 ya que se encuentra bloqueado en el sistema SAP. Cambio realizado por JPMR Agosto/21

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE

PAN CORRIENTE

REQUISITOS
GENERALES

Código

200001768 / 200002050

Clasificación

Panadería

Descripción del
Producto

Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS
ESPECIFICOS

Ingredientes

Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.

Requisitos
Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos
Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	—
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	—
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos
Nutricionales

El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	14,8	± 0.4
Grasas (%)	2,2	—
Carbohidratos (%)	72,9	—
Calorías (kcal)	347	—

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

Otras
características
del producto

El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.
El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.

Contenido

SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.
SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos

Requisitos
Normativos

NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.

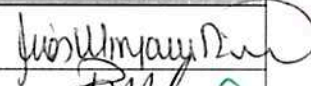
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco 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.
	Empaque	Lamina polipropileno bioorientado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno bioorientado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2020
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE LECHE ALFM
-------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002203
	Clasificación	Pan
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. el color característico es claro

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, mantequilla, sal, azúcar, levadura, esencias, 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 Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos físicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)</p>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																						
Requisitos	Mínimo	Máximo																																				
Humedad, en %	20	40																																				
pH	4,8	6																																				
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—																																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table><thead><tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Limite por g</th></tr><tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></tbody></table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>				Requisitos microbiológicos	Limite 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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
Requisitos microbiológicos	Limite 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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																																		
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																																		
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																					
Otras características del producto	<p>El olor y sabor deben ser los característicos y acordes a la clasificación pan de leche.</p> <p>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.</p>																																					

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la NTC 3663, Resolución 2674 de 2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 60 gramos.
----------------------	---------------------------	---

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Cada unidad debe ir empacado en bolsa de polipropileno biorientado (Monocapa o Laminado) de primer uso y grado alimentario y/o embalado en bolsa por 100 unidades.
	Rotulado	Las bolsas por unidad, deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

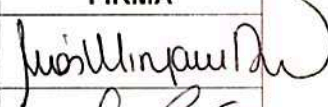
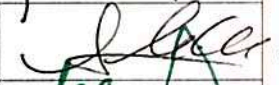
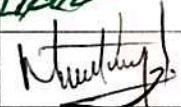
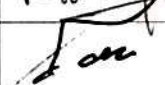
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (05) días contado a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta procesadora o sitio de fabricación del producto, expedida por la Entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto favorable o favorable con requerimientos).
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	JUNIO DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	1 8 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	2 2 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	2 2 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	2 2 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	2 2 JUN 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CROISSANT
-------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	<p>Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente.</p> <p>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	<p>Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. 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.</p> <p>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.</p>																																		
Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en %</td><td>20,0</td><td>40,0</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4,8</td><td>6,0</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9,0</td><td></td></tr> <tr> <td>Grasa en fracción en masa en %</td><td>20,0</td><td></td></tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos pan hojaldre- NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20,0	40,0	pH	4,8	6,0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0		Grasa en fracción en masa en %	20,0																				
Requisitos	Mínimo	Máximo																																	
Humedad, en %	20,0	40,0																																	
pH	4,8	6,0																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0																																		
Grasa en fracción en masa en %	20,0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25 g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	<p>El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.</p>																																		

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, NTC 1363 (Última actualización)
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso de 65gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

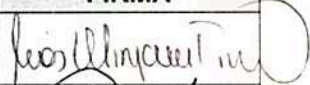
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco 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	<p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto.</p> <p>☐ El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.</p>
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2021
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "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".
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SCOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentra implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE COCO
-------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	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 acentuado sabor y presencia de coco

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. 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 Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																															
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.																																		
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

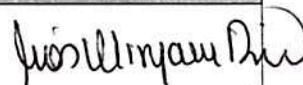
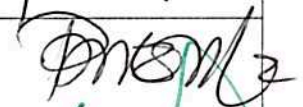
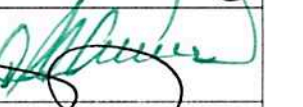
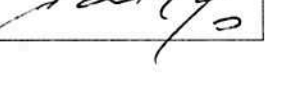
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

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:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MARZ 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Marzo 2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 00	
			Página 1 de 2	
Fecha:		12	07	2018
				

PRODUCTO / NOMBRE		PAN DULCE					
REQUISITOS GENERALES	Código	200002051					
	Clasificación	PANADERÍA					
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneado de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y /o aditivos permitidos por la legislación vigente. En su masa y relleno predomina el sabor dulce.					
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Sal, Leudante, Huevos. Los ingredientes y aditivos son sugeridos y deben ser permitidos por la legislación nacional Vigente.					
	Requisitos Físicoquímicos	Requisitos		Mínimo	Máximo		
		Humedad, en %		20	40		
		pH		4,8	6		
		Proteínas en base seca, en fracción en masa en %		9	—		
	Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)						
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:					
		Requisitos microbiológicos		Limite 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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g		5	0	<100	-		
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g		5	0	Ausencia	-		
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g		5	2	10	100		
Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)							
Requisitos Nutricionales	No aplica						
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.						
Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos.						
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.						
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades					
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco 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. Se debe cumplir con el capítulo VII de la					

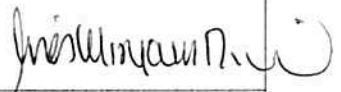
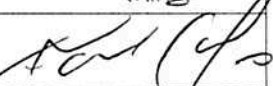
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	MARZO 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	19 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19- marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/ Mar /20	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 00	
			Página 1 de 2	
Fecha:		12	07	2018
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN HAMBURGUESA
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000507 / 200001751 / 200000508 / 200001671
	Clasificación	PANADERÍA
	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, 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	No Aplica																														
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td>4 100</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr></table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	4 100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100
	Requisitos microbiológicos	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	4 100	-																											
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																											
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/g	5	2	10	100																												
Requisitos Nutricionales	No aplica																															
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																															
Contenido	SAP 200000507 / SAP 200001751, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und																															
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																															

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir

[Handwritten signature]

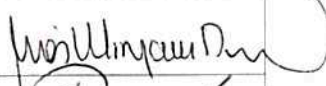
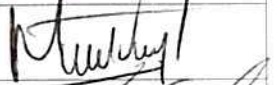
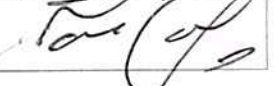
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				

		con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 Marzo 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General la Subdirección de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERRO
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001753
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, 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	<table><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad, en %</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6</td></tr><tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9</td><td>—</td></tr></table> <p>Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>			Requisitos	Mínimo	Máximo	Humedad, en %	20	40	pH	4,8	6	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—
	Requisitos	Mínimo	Máximo													
	Humedad, en %	20	40													
	pH	4,8	6													
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	—													
	Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisito</th><th>m</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesó filos</td><td>10000</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>200</td></tr><tr><td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td><td><100</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, en UFC/ g</td><td>100</td></tr></table> <p>Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1393 (tercera actualización).</p>			Requisito	m	Recuento de microorganismos mesó filos	10000	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100	Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100
Requisito	m															
Recuento de microorganismos mesó filos	10000															
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	<100															
Detección de <i>Salmonella spp.</i> UFC/25 g	-															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , en UFC/ g	100															
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.															
Contenido	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos.															
Requisitos Normativos	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005.															

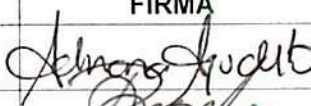
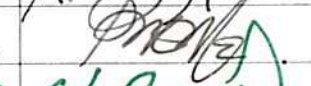
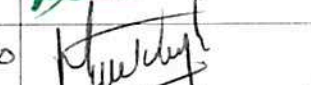
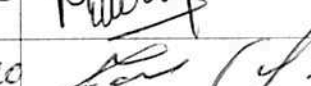
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Página 2 de 2			
Fecha:		12	07	2018	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001781. El producto debe contener un peso mínimo de 30 gr y/ estar en el rango de 60 a 80 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

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 DE CONTENIDO:	OCTUBRE 2020
--	---------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
A VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	29-oct-20	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	29-oct-20	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	29. OCT. 20	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	29-10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	29-10-2020	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: **PA-FO-75**

Versión No. 01

Página 1 de 2

Fecha:

26

03

2021



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.

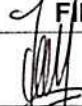
REQUISITOS ESPECIFICOS

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	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Pan de un solo horneado (Panes blandos)</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad en %</td><td>20.0</td><td>40.0</td></tr> <tr> <td>pH</td><td>4.5</td><td>6.0</td></tr> <tr> <td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9.0</td><td>-</td></tr> </tbody> </table> <p>NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan</p> <p>Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micotoxinas</th><th>Límite máximo en µg/Kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Suma de aflatoxinas B₁, B₂, G₁ y G₂</td><td>4.0</td></tr> <tr> <td>Deoxinivalenol (DON)</td><td>500</td></tr> <tr> <td>Zearalenona</td><td>50.0</td></tr> </tbody> </table>	Requisitos	Pan de un solo horneado (Panes blandos)		Mínimo	Máximo	Humedad en %	20.0	40.0	pH	4.5	6.0	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9.0	-	Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg	Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4.0	Deoxinivalenol (DON)	500	Zearalenona	50.0												
Requisitos	Pan de un solo horneado (Panes blandos)																																		
	Mínimo	Máximo																																	
Humedad en %	20.0	40.0																																	
pH	4.5	6.0																																	
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9.0	-																																	
Micotoxinas	Límite máximo en µg/Kg																																		
Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4.0																																		
Deoxinivalenol (DON)	500																																		
Zearalenona	50.0																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td>-</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr> </tbody> </table> <p>en donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> n = tamaño de la muestra m = índice máximo permisible para identificar el nivel de riesgo calidad M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad c = número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M <p>NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan</p>	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-	Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100
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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g	5	0	<100	-																															
Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-																															
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g	5	2	10	100																															
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. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. 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 Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75				 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		Versión No. 00		Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	PAN ROSCON
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneado del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente																																		
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos</th><th colspan="4">Límite por g</th></tr> <tr> <th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)</td><td>3</td><td>2</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> en 25g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>---</td></tr> <tr> <td>Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>2</td><td>10²</td><td>10³</td></tr> <tr> <td><i>Bacillus cereus</i> UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10</td><td>10²</td></tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)</p>	Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g				n	c	m	M	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0	<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0	<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---	Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³	<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²
Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g																																		
	n	c	m	M																															
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	3	2	0	0																															
<i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0																															
<i>Salmonella</i> en 25g	3	0	0	---																															
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³																															
<i>Bacillus cereus</i> UFC/g	3	1	10	10 ²																															
Requisitos Nutricionales	No aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																																		
Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos																																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
--------------------	---------------------------	---

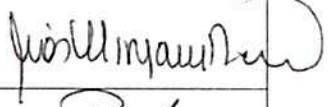
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco 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.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	MARZO DE 2020
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-marzo-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE		PAN TAJADO
REQUISITOS GENERALES	Código	200001755
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneado. El pan deberá venir tajado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes requisitos físicoquímicos: <table><tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína en %</td><td>9</td><td>-</td></tr><tr><td>Humedad en % m/m</td><td>20</td><td>40</td></tr><tr><td>Grasa (g/100 g de harina)</td><td>6</td><td>18</td></tr></table> Requisitos físicoquímicos pan blando – NTC 1363 (Última Actualización)				REQUISITO	PARÁMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína en %	9	-	Humedad en % m/m	20	40	Grasa (g/100 g de harina)	6	18
	REQUISITO	PARÁMETROS																	
		MÍNIMO	MÁXIMO																
	Proteína en %	9	-																
	Humedad en % m/m	20	40																
	Grasa (g/100 g de harina)	6	18																
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>10²</td><td>10³</td></tr></table> Requisitos microbiológicos pan sin relleno – NTC 1363 (Última Actualización)				PARÁMETROS	n	c	m	M	Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³					
PARÁMETROS	n	c	m	M															
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	3	1	10 ²	10 ³															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																		
Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación vigente.																		
Contenido	El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.																		
Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades de 24 unidades de pan tajado, cada una o 3 bolsas por 10 unidades de 24 unidades de pan tajado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco 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.
	Empaque	El producto está protegido por una película de polietileno de baja densidad, el cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



Vida Útil

El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.

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:

FEBRERO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Monica Maria Tovar Bernal	13 feb 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	13 Feb 20	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA
-------------------	-----------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000695 / 200001786/ 200000716 / 200001787
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear.															
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica															
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:															
		<table><tr><th>REQUISITO</th><th>m</th></tr><tr><td>Recuento total de microorganismos mesófilos/g</td><td>≤10000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>≤7</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td><3</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td><td>≤100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>Ausencia</td></tr></table>		REQUISITO	m	Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000	NMP Coliformes totales/g	≤7	NMP Coliformes fecales/g	<3	Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100	Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100	Detección de Salmonella /25g	Ausencia
		REQUISITO	m														
		Recuento total de microorganismos mesófilos/g	≤10000														
		NMP Coliformes totales/g	≤7														
		NMP Coliformes fecales/g	<3														
Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g	<100																
Recuento de Mohos y levaduras/g	≤100																
Detección de Salmonella /25g	Ausencia																
Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente.																
Contenido	200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos. 200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos.																
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.																

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

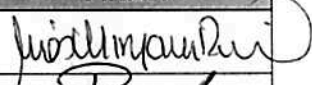
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 2
		Fecha:	12	07
				

Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.
-----------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución 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 Mayo 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda e-mail: juan.riveros@agenciadefuerzasmilitares.gub.ve Celular: 3104815393