

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 4
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	MANI
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 / SAP 200001165 / SAP 200002442 / SAP 200000440
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa <i>Arachis hypogaea</i> . El mani para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní, Aceite Vegetal y Sal				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO			Máximo	
		Humedad			9%	
		Impurezas			1%	
		Materias duras			0.1%	
	NTC 748 (Última Actualización) – Maní sin Cascara para confitería					
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos Microbiológicos: 5,7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos					

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Maní (cacahuete), Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002112 Maní * 25 a 30 gr SAP 200002084 Maní * 40 gr SAP 200001672 Maní salado * 40 gr SAP 200002111 Maní con sal * 50 gr SAP 200000440 Maní * 60 gr SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gr SAP 200002442 Maní con Sal * 180 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 embalado en Caja x 8 display x 24 unidades SAP 200001165 / 200002442 embalado en caja x 24 unidades

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empaçado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, 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.
----------------------------------	--

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). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se elimina código SIC donde se menciona. Se adiciona Código SAP, ya que no se tenía en anterior Ficha Técnica. Se cambia Clasificación de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificación SAP actual. Se cambia descripción de producto basado en Normatividad de: "Mani tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El mani para confitería es aquél que está destinado al consumo directo". En otras características se adiciona "El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos". En Contenido se define las características de cada uno de los Códigos SAP. En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Mani (cacahuete)". En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades". Basado en los requerimientos de los nuevos códigos SAP. Se ajustan las certificaciones del proveedor así: 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).
3	Se adiciona código SAP 200001165 Mani Pasabolas Sal * 200 gramos
4	Se incluye código 200002112 mani x 25 a 30 gramos, SAP 200002084 Mani x 40 gramos SAP 200002111 Mani con sal x 50 gramos, ajustando información a contenido y presentación del producto. Se ajusta información transporte y almacenamiento. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se modifica información vida útil del producto.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye presentación SAP 200002442 Mani con Sal * 180 gr, para bolsas de moral y SAP 200000440 Mani * 60 gr según listado de materiales aportado por Tecnología y validado por SGOL. <i>Cambios realizados por JPMR Oct/2021</i>

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

6

Se actualizan requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros de acuerdo a referencia normativa: NTC 748, se retira la tabla:

Especificación	Valor
pH	6.5- 6.8
Humedad	1,5 Máximo
Grasa	48 Mínimo

se incluyen requisitos de parámetro humedad 9%, impurezas 1% y materias duras 0.1%.

Se retiran los requisitos microbiológicos

Análisis	Valor
Microorganismos UFC /g	10000 Máximo
Hefas y Levaduras UFC /g	100 Máximo
Coliformes Totales t/MF/g	<10
Coliformes Fecales /g	<3
Salmonella/25g	Negativo
Plastosinas	10 Máximo

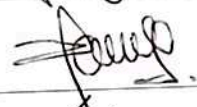
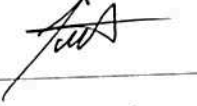
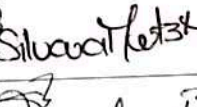
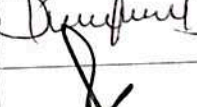
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.7 Frutos secos.

REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PAJA EN BLANCO