

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	
			

PRODUCTO / NOMBRE	MERMELADA DE FRUTAS
-------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.																				
	Requisitos Físicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</div> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C</td><td>60</td><td>-</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>-</td><td>3,4</td></tr><tr><td>% de acidez (como ácido cítrico)</td><td>0,5</td><td>-</td></tr></tbody></table> <div>Requisitos físicoquímicos para mermeladas – Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20</div>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-	pH a 20°C	-	3,4	% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-								
	Parámetro	Mínimo	Máximo																			
	Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-																			
	pH a 20°C	-	3,4																			
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-																				
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</div> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g</td><td>10</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>30</td><td>300</td></tr><tr><td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito</i> reductoras, UFC/g</td><td>< 10</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes en placa, UFC/g</td><td>< 10</td><td>10</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td><td>< 10</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td><td>0</td><td>-</td></tr></tbody></table> <div>Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3</div>	Requisitos	Mínimo	Máximo	Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito</i> reductoras, UFC/g	< 10	-	Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	< 10	-	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0	-
Requisitos	Mínimo	Máximo																				
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300																				
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito</i> reductoras, UFC/g	< 10	-																				
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	< 10	-																				
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	0	-																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<table><thead><tr><th>Fruta</th><th>% en masa</th></tr></thead><tbody><tr><td>Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.</td><td>40</td></tr><tr><td>Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva</td><td>30</td></tr><tr><td>Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa</td><td>20</td></tr><tr><td>Tamarindo, granadilla</td><td>6,0</td></tr></tbody></table> <div>Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21</div> <div>El producto debe ser entregado sabores surtidos.</div> <div>El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar</div>	Fruta	% en masa	Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40	Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30	Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20	Tamarindo, granadilla	6,0											
Fruta	% en masa																					
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40																					
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30																					
Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, gulupa	20																					
Tamarindo, granadilla	6,0																					

[Handwritten signature]

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
				Versión No. 00	Página 2 de 3
				Fecha:	12 07 2018
					

		uniformemente distribuidos. El producto debe tener consistencia gelatinosa. El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empackado.

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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	JUNIO DE 2020
----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN		DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial	
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.	



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07

2018



3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.															
4	<p>se ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285. se retiran los siguientes:</p> <table><thead><tr><th>Especificación</th><th colspan="2">Valor</th></tr><tr><th></th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH a 20°C</td><td>2.5</td><td>3.5</td></tr><tr><td>°Brix</td><td>58</td><td>65</td></tr><tr><td>% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)</td><td>0.50</td><td></td></tr></tbody></table>	Especificación	Valor			Mínimo	Máximo	pH a 20°C	2.5	3.5	°Brix	58	65	% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.50	
Especificación	Valor															
	Mínimo	Máximo														
pH a 20°C	2.5	3.5														
°Brix	58	65														
% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)	0.50															
4	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente. La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3939 de 2013. Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información.</p> <p>Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013.</p> <p>Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)</p> <p>• 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento</p>															

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	17 JUN 2020	