

|                                                                                   |                                                                 |                                  |    |                                                                                     |  |               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------|------|
| PROCESO                                                                           |                                                                 | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |    |                                                                                     |  |               |      |
|  | <b>TÍTULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> | Código: PA-FO-75                 |    |  |  |               |      |
|                                                                                   |                                                                 | Versión No. 01                   |    |                                                                                     |  | Página 1 de 4 |      |
|                                                                                   |                                                                 | Fecha:                           | 26 |                                                                                     |  | 03            | 2021 |

| PRODUCTO / NOMBRE | MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS |
|-------------------|--------------------------------|
|-------------------|--------------------------------|

|                      |                          |                                                                                                 |
|----------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS GENERALES | Código                   | SAP 200001139 / SAP 200002077 / SAP 200001236/ SAP 200002122 / SAP 200000540                    |
|                      | Clasificación            | Pasabocas                                                                                       |
|                      | Descripción del Producto | Mezcla de Pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón. |

|                                    |                                                                                       |                                                                                                                                                                       |   |              |                       |                       |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------|-----------------------|-----------------------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS             | Ingredientes                                                                          | Plátano y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio, sabores artificiales. |   |              |                       |                       |
|                                    | Requisitos Físicoquímicos                                                             | No Aplica                                                                                                                                                             |   |              |                       |                       |
|                                    | Requisitos Microbiológicos                                                            | El producto debe cumplir los siguientes parámetros:                                                                                                                   |   |              |                       |                       |
|                                    |                                                                                       | REQUISITO                                                                                                                                                             | n | c            | m                     | M                     |
|                                    |                                                                                       | Mohos y levaduras                                                                                                                                                     | 5 | 2            | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 <sup>3</sup> ufc/g |
|                                    |                                                                                       | Escherichia coli                                                                                                                                                      | 5 | 0            | <10 ufc/g             | ---                   |
| Salmonella spp                     |                                                                                       | 5                                                                                                                                                                     | 0 | Ausencia/25g | ---                   |                       |
|                                    | Requisitos Microbiológicos. 7,6 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022 |                                                                                                                                                                       |   |              |                       |                       |
| Requisitos Nutricionales           | No Aplica                                                                             |                                                                                                                                                                       |   |              |                       |                       |
| Otras características del producto | Deben venir unidades en sabores: Natural, limón, pollo, BBQ y/o mayonesa.             |                                                                                                                                                                       |   |              |                       |                       |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial. Resolución 5109 de 2005, 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 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos.<br>SAP 200002077 Mixto de papas fritas surtidas x 120 gramos.<br>SAP 200001236 Pasaboca surtido x 45 gramos.<br>SAP 200002122 Pasaboca Mixto x 55 gramos.<br>SAP 200000540 Pasabocas Surtidos en Paquete x 6 Und x 300 gr                     |
|                               | Empaque y/o Embalaje      | El producto se debe empaquetar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.                                                                                                              |
|                               | Rotulado                  | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.<br>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 de 6 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses 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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.  
Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

**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).
- 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 ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adicionan códigos SAP, se retiran parámetros fisicoquímicos ya que no se tiene referencia del mismo, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuenta parámetros microbiológicos para Pasabocas de consumo directo INVIMA, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: El producto debe estar embalado en caja por 17 a 20 unidades x 120 gramos mínimos, también, se ajusta vida útil de 10 a 6 meses, en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria y 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. *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*

**3**

Se adiciona código en ítem códigos que se encontraba en presentación, pero no en la parte superior de la FTP. Se adiciona código 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.*

**4**

Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parámetros Microbiológicos Invima para Pasabocas consumo directo

| Parámetro                                                         | Resultado |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Recuento de microorganismos mesófilas UFC/g                       | Max 10000 |
| Recuento de TIMP Coliformes                                       | < 3       |
| Recuento de TIMP Coliformes fecales                               | < 3       |
| Recuento de Mohos y levaduras UFC/g                               | 100-300   |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g | <100      |

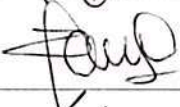
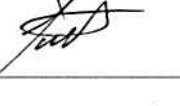
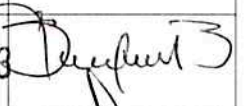
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 7.6 Pasabocas de consumo directo.

| REQUISITO               | n | c | m                     | M                     |
|-------------------------|---|---|-----------------------|-----------------------|
| Mohos y levaduras       | 5 | 2 | 10 <sup>2</sup> ufc/g | 10 <sup>3</sup> ufc/g |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | <10 ufc/g             | ---                   |
| <i>Salmonella</i> 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<br>Abastecimientos Clase I                                     | Nut. Diet. Maria Catalina<br>Rodriguez Gonzalez | 15 NOV 2023 |  |
| Revisó<br><br>Comité<br>Asesor<br>de<br>Fichas<br>Técnicas | Profesional de Defensa<br>Subdirección General De<br>Operación Logística              | Ing Alim. Gisella Paola Garcia<br>Avendaño      | 15 NOV 2023 |  |
|                                                            | Profesional de Defensa<br>Oficina Asesora de Planeación<br>e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto<br>Ponguta Castro       | 15 NOV 2023 |  |
|                                                            | Directora Abastecimientos<br>Clase I                                                  | Teniente Norma Silvana<br>Montanchez Montenegro | 15 NOV 2023 |  |
|                                                            | Secretario General (E)                                                                | Sandra Patricia Bolaños<br>Rodriguez            | 15 NOV 2023 |  |
| Aprobó                                                     | Director General                                                                      | Coronel Carlos Augusto<br>Morales Hernandez     | 15 NOV 2023 |  |

HOJA EN BLANCO