

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01			
		Página 1 de 4			
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	PAPAS FRITAS EN PAQUETE
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000893 / SAP 200001036 / SAP 200002169 / SAP 200002384 / SAP 200001079 / SAP 200001241
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papas, aceite vegetal y sal.				
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:				
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
		Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
		Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos Microbiológicos. 7,9 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022						
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.					

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 200000893 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr. SAP 200001036 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 115 gr SAP 200002169 Papas Fritas *50 gr SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr ✓ SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. El producto debe estar embalado en caja mínimo por 20 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

	y resolución 254 de 2023, tanto en el empaque como en el embalaje. 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 se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega
--	--

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. 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.
----------------------------------	--

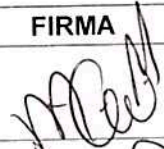
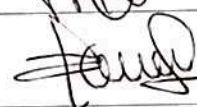
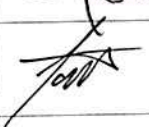
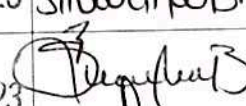
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable 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 por cambio modelo operacional de la entidad																			
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluyen Códigos SAP 200002169 Papas Fritas *50 G y SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr., SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid, SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos microbiológicos. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.																			
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parámetros Microbiológicos – INVIMA Actualización 16/Abril/2002 – Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo																			
	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>Min.</th><th>Máx.</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos</td><td>--</td><td>1000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes</td><td>--</td><td>3</td></tr><tr><td>NMP Coliformes Fecales</td><td>--</td><td>3</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo Coagulasa (+)</td><td>--</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento Mohos y Levaduras</td><td>100</td><td>300</td></tr></table>	REQUISITO	Min.	Máx.	Recuento de microorganismos mesófilos	--	1000	NMP Coliformes	--	3	NMP Coliformes Fecales	--	3	Recuento Estafilococo Coagulasa (+)	--	100	Recuento Mohos y Levaduras	100	300	
	REQUISITO	Min.	Máx.																	
	Recuento de microorganismos mesófilos	--	1000																	
	NMP Coliformes	--	3																	
	NMP Coliformes Fecales	--	3																	
	Recuento Estafilococo Coagulasa (+)	--	100																	
	Recuento Mohos y Levaduras	100	300																	
	Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 – 7,9 Pasabocas de consumo directo.																			
	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																
Mohos y levaduras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---																
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 condiciones de transporte se incluye 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.																				

En ítem de certificaciones, se retira texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA. Y se cambia por: 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). 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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO