

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

PRODUCTO / NOMBRE	PASABOCAS DE MAIZ
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001824 / SAP 200001823 / SAP 200002079 / SAP 200002299 / SAP 200001037 / SAP 200001182 / SAP 200002135
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Expandidos extruidos a base de cereales: productos horneados, fritos y/o saborizados, obtenidos por la extrusión de grits (gránulos) de cereales, a los cuales se agregan edulcorantes naturales y saborizantes naturales o artificiales permitidos por la autoridad competente. Se pueden clasificar en dulces o salados.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cereal de maíz, aceite vegetal, sal, proteína vegetal hidrolizada, sabores artificiales, fécula de maíz, colorantes naturales, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																						
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>Salado</th><th>Dulce</th></tr><tr><td>Humedad, (%) máximo</td><td>4.0</td><td>6.0</td></tr><tr><td>Proteína (NX6.25), (%) mínimo</td><td>3.0</td><td>3.0</td></tr><tr><td>Carbohidratos, (%) máximo</td><td>95</td><td>95</td></tr><tr><td>Grasa, (%) máximo</td><td>50</td><td>30</td></tr></table> <p>Requisitos fisicoquímicos de los expandidos extruidos a base de cereal – NTC 3659</p>				Requisito	Salado	Dulce	Humedad, (%) máximo	4.0	6.0	Proteína (NX6.25), (%) mínimo	3.0	3.0	Carbohidratos, (%) máximo	95	95	Grasa, (%) máximo	50	30				
	Requisito	Salado	Dulce																					
	Humedad, (%) máximo	4.0	6.0																					
	Proteína (NX6.25), (%) mínimo	3.0	3.0																					
Carbohidratos, (%) máximo	95	95																						
Grasa, (%) máximo	50	30																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: <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> <p>Requisitos Microbiológicos. 7,9 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022</p>				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	---																				
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	Los productos deben tener textura crocante, sabor, olor y color de acuerdo a las características propias de cada producto. Los productos no debe exceder el límite máximo de los siguientes metales contaminantes y aflatoxinas: <table><tr><td>Arsenico expresado como As, (mg/kg)</td><td>0.1 max</td></tr><tr><td>Plomo expresado como Pb, (mg/kg)</td><td>0.2 max</td></tr><tr><td>Aflatoxinas, (µg/kg)</td><td>10 max</td></tr></table>				Arsenico expresado como As, (mg/kg)	0.1 max	Plomo expresado como Pb, (mg/kg)	0.2 max	Aflatoxinas, (µg/kg)	10 max														
Arsenico expresado como As, (mg/kg)	0.1 max																							
Plomo expresado como Pb, (mg/kg)	0.2 max																							
Aflatoxinas, (µg/kg)	10 max																							

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3659, Resolución 2674 de 2013. 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 200001824 Pasaboca de maíz inflado * 15 gramos SAP 200002135 Extruidos de Maíz * 30 gr SAP 200001823 Pasaboca horneado caramelo * 68 gramos
-------------------------------	---------------------------	---

		SAP 200002079 Pasaboca de maíz extendido * 130 gr SAP 200002299 Pasabocas de maíz * 190 gr SAP 200001037 Pasabocas de Maíz Inflado * 56 gr SAP 200001182 Pasabocas de Maíz * 230 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, 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 requiere una vida útil de 5 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empaquetado.
--	---

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	<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 ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adicionan códigos SAP, es ajusta descripción de acuerdo a NTC 3659, en ítem ingredientes se modifican productos específicos y se adiciona que los aditivos deben estar permitidos por la legislación nacional vigente, se modifican parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otras características de acuerdo a NTC 3659, se adicionan presentaciones actualizadas y utilizadas en comedores y CADS, se adiciona en requisitos normativos NTC 3659, Resolución 2674 de 2013, se modifica vida útil de 3 a 5 meses, las condiciones de transporte se modifican a requerimientos actuales de la Entidad, 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 incluyen SAP 200001037 Pasabocas de Maíz Inflado * 56 gr y SAP 200001182 Pasabocas de Maíz * 230 gr. SAP 200002135 Extruidos de Maíz * 30 gr, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.																																			
	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Requisitos microbiológicos de los expandidos extruidos a base de cereal – NTC 3659																																			
	<table><tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>5 000</td><td>10 000</td></tr><tr><td>NTLP coliformes/g</td><td>3</td><td>1</td><td>3</td><td>11</td></tr><tr><td>NTLP coliformes fecales/g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g</td><td>3</td><td>0</td><td><100</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Hongos y Levaduras/g</td><td>3</td><td>1</td><td>200</td><td>300</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella 50/g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr></table>	Microorganismo	n	c	m	M	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	1	5 000	10 000	NTLP coliformes/g	3	1	3	11	NTLP coliformes fecales/g	3	0	<3	-	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	3	0	<100	-	Recuento de Hongos y Levaduras/g	3	1	200	300	Detección de Salmonella 50/g	3	0	0	-
Microorganismo	n	c	m	M																																
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	1	5 000	10 000																																
NTLP coliformes/g	3	1	3	11																																
NTLP coliformes fecales/g	3	0	<3	-																																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	3	0	<100	-																																
Recuento de Hongos y Levaduras/g	3	1	200	300																																
Detección de Salmonella 50/g	3	0	0	-																																

4

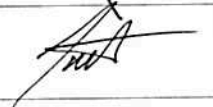
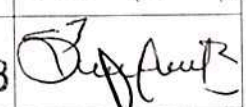
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 – 7,9 Pasabocas de consumo directo.

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 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 Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO