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

PRODUCTO / NOMBRE	**PONQUÉ CASERO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002075 / SAP 200002091
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto tipo ponqué, elaborado con batido de harina de trigo fermentado, con la superficie superior convexa o lis, decorado o no, cubierto o no, horneado, enfriado, rebanado y envuelto.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, huevo, azúcar, sal, grasa vegetal comestible, agua, suero de leche, almidón de maiz, edulcorantes, emulsificantes, leudante, conservantes, estabilizantes, sabores artificiales (vainilla, crema, leche, entre otros). Los aditivos deben ser autorizados por la legislación nacional Vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos deben tener textura, sabor, olor y color de acuerdo a las características propias de cada producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200002075 Ponqué Casero *230 G SAP 200002091 Ponqué Casero sabor Vainilla *220 G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso, no se admiten adhesivos. 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. 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 1 mes contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 8 días de empacado.
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 SA, se cambia clasificación de acuerdo a Plataforma SAP, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiológicos para productos galletas o bizcochos - INVIMA aplicables a Ponqué, se retira requisitos nutricionales, y se modifica otras caracteristicas del producto, ya que las que se encontraban no correspondían a producto, se adiciona en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta: por descripción de cada producto, también se ajusta vida útil y transporte de acuerdo a lo requerido por la Entidad, en certificaciones solicitadas se modifica 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 actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para Galletas y Bizcochos - INVIMA **REQUISITO** / **m** Recuento total de microorganismos mesofilos/g / ≤10000 NMP Coliformes totales/g / ≤7 NMP Coliformes fecales/g / <3 Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g / <100 Recuento de Mohos y levaduras/g / ≤100 Detección de Salmonella /25g / Ausencia Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / $2x10^2$ 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. En ítem de certificaciones, se incluye registro sanitario y 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 Montanchez 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