

|                                                                                   |                                                                 |  |                  |    |                                  |                                                                                     |  |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|------------------|----|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|------|--|
| PROCESO                                                                           |                                                                 |  |                  |    | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO |                                                                                     |  |      |  |
|  | <b>TITULO</b><br><br><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b> |  | Código: PA-FO-75 |    |                                  |  |  |      |  |
|                                                                                   |                                                                 |  | Versión No. 01   |    | Página 1 de 2                    |                                                                                     |  |      |  |
|                                                                                   |                                                                 |  | Fecha:           | 26 | 03                               |                                                                                     |  | 2021 |  |

| PRODUCTO / NOMBRE | PONQUE RECUBIERTO DE CHOCOLATE |
|-------------------|--------------------------------|
|-------------------|--------------------------------|

|                             |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>REQUISITOS GENERALES</b> | Código                   | SAP 200000599 / SAP 200002165                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                             | Clasificación            | Confitería                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                             | Descripción del Producto | Producto blando de textura suave. Elaborado a partir un líquido semifluido obtenido al mezclar y batir todos los ingredientes que después se sirve en molde y es horneado, bajo condiciones controladas; luego del enfriamiento se taján en bloques, se seleccionan las tajadas para pasarlas por cobertura de chocolate. |

| <b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>                | Ingredientes                                                                                                      | Harina de trigo fortificado, huevo, azúcar, sal , grasa vegetal comestible, agua, suero de leche, almidón de maíz, edulcorantes, emulsificantes, leudante, conservantes, estabilizantes, sabores naturales o artificiales (vainilla, naranja, entre otros), cobertura sabor a chocolate. Los aditivos deben ser autorizados por la legislación nacional Vigente.                                                                                                                                                                                   |  |           |   |                                               |        |                          |    |                          |    |                                              |      |                                 |      |                              |          |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------|---|-----------------------------------------------|--------|--------------------------|----|--------------------------|----|----------------------------------------------|------|---------------------------------|------|------------------------------|----------|
|                                              | Requisitos Físicoquímicos                                                                                         | No Aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |           |   |                                               |        |                          |    |                          |    |                                              |      |                                 |      |                              |          |
|                                              | Requisitos Microbiológicos                                                                                        | <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>m</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento total de microorganismos mesofilos/g</td><td>≤10000</td></tr><tr><td>NMP Coliformes totales/g</td><td>≤7</td></tr><tr><td>NMP Coliformes fecales/g</td><td>&lt;3</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g</td><td>&lt;100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y levaduras/g</td><td>≤100</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella /25g</td><td>Ausencia</td></tr></tbody></table> <p>Parámetros microbiológicos para Bizcochos – INVIMA</p> |  | 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 |
|                                              | 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                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |           |   |                                               |        |                          |    |                          |    |                                              |      |                                 |      |                              |          |
| 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. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |           |   |                                               |        |                          |    |                          |    |                                              |      |                                 |      |                              |          |
| <b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>                 |                                                                                                                   | Resolución 2674 de 2013.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |           |   |                                               |        |                          |    |                          |    |                                              |      |                                 |      |                              |          |

|                                      |                           |                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b> | Presentación del Producto | SAP 200000599 Ponqué cubierto con chocolate * 65-70 g, embalado por 5 unidades en bolsa de polietileno sellados.<br>SAP 200002165 Ponqué barra cubierta Chocolate *40g embalado por 4 unidades en bolsa de polietileno sellados. |
|                                      | Empaque y/o Embalaje      | Las unidades van en bolsa de polipropileno biorientado impreso en su exterior y sellado al calor.<br><br>El producto debe ser empacado película de primer uso de polipropileno biorientado con impresión exterior flexográfica.  |

|  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Rotulado | Rótulo del producto debe ser impreso en la bolsa, no se admiten adhesivos o calcomanías y debe cumplir con lo indicado en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
|--|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

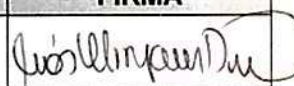
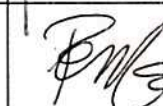
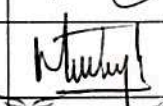
|                                                              |                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b> | El producto requiere una vida útil de un (1) mes contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 8 días de empackado. |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b> | 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.<br>Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado. |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto</li> <li>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.</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| <b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b> | <b>OCTUBRE DE 2021</b> |
|-----------------------------|------------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VERSIÓN            | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1                  | Versión Inicial                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 2                  | Ajuste información en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina código SIC de todas los ítems donde se mencionaba, se adicionan códigos SAP en listado maestro de materiales para este producto, se adiciona clasificación de acuerdo a plataforma SAP, se modifica ítem ingredientes y se colocan de manera general, se adiciona requisitos microbiológicos de acuerdo a parámetros INVIMA para bizcochos, la presentación del producto se completa de acuerdo a descripción SAP, los requisitos de vida útil y condiciones de transporte se modifican de acuerdo a requisitos actuales de la entidad, en certificaciones se adiciona registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto ( vigente) ,<br><i>Cambios realizados por IMRC / octubre 2021.</i> |

|                | CARGO                                                                                                                   | NOMBRE                                 | FECHA       | FIRMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Elaboró</b> | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I                                                                          | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona  | 27 OCT 2021 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Revisó</b>  | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo             | 28 OCT 2021 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                | Subdirector General de Contratación                                                                                     | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 OCT 2021 |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Aprobó</b>  | Secretario General                                                                                                      | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda     | 28 OCT 2021 | <br>Coronel<br>Juan Carlos Riveros Pineda<br><small>Secretario General de la Subdirección General de Contratación y Logística</small><br><small>Correos: juan.carlos.riveros@proteccion-social.gov.co</small><br><small>Celular: 3104815793</small> |