PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002251/ SAP 200001580/ SAP 200002154
	Clasificación	TE EN POLVO
	Descripción del Producto	Producto en polvo, constituido por extractos de té (Camellia sinensis (L)), adicionado de ingredientes y aditivos permitidos en la legislación nacional vigente, que por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de una bebida de té.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, ácido cítrico, extracto de té negro, fosfato tricalcico, saborizante permitido
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **PARÁMETROS** (MÍNIMO – MÁXIMO) Grados Brix (Sólidos Solubles): - – 12.0 pH: 2.7 – 4.0 Acidez titulable como ácido cítrico en fracción en masa expresado en %: - – 0.5 Requisitos Fisicoquimicos para Mezcla en polvo para preparar bebida de Té – NTC 5851
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: PARAMETROS / n / m / M / c Recuento de Coliformes totales , UFC / 100 cm^3 (filtración por membrana): 5 / 0 / – / 0 Mohos, UFC / 100 cm^3 (Filtración por membrana): 5 / 0 / 25 / 2 Levaduras, UFC / 100 cm^3 (filtración por membrana): 5 / 0 / 50 / 2 Requisitos microbiológicos para Mezcla en polvo para preparar bebida de Té – NTC 5851 Nota: 1 cm^3 es equivalente a 1ml."
	Requisitos Nutricionales	Las declaraciones nutricionales deben cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente.
	Otras características del producto	El producto debe ser entregado en sabores surtidos.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 5851, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002251 Bolsa por 450 gramos mínimo debe rendir 9 litros SAP 200001580 Bolsa por 1000 gramos mínimo debe rendir 20 litros SAP 200002154 Bolsa por 25 gramos mínimo debe rendir 1.5 litros
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002251 / SAP 200002154 Bolsa Doy Pack. Estructura: PET/FOIL/PE, Calibre nominal 100µm SAP 200001580 Material Flexible trilaminada. Estructura:

		PET/FOIL/PEBD, Calibre 80 µm o lata de Hojalata, material de calidad alimentaria que no altere el producto y aseguren una adecuada protección, durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre que impida la contaminación y adulteración.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 05109 de 2005, Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) • Acta de visita sanitaria (IVC) con concepto técnico vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA • 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:	**SEPTIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSS 22000, Y Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto.
3	Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo.
4	Se retira los requerimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se especifica condiciones de empaque, se retira Bolsa elaborada Laminado PET + Foil de Aluminio + PE COEX dado que genera mejor conservación de producto. Se ajusta os análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767, se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado. Se ajusta embalaje del código 38370 de 12 unidades a 24 unidades por caja.
5	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la Descripción del Producto, los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a la NTC 5851. Se incluyen los requisitos nutricionales y se ajustan Otras Características. Se cambian los requisitos normativos de la NTC 5767 a la NTC 5851, ya que la anterior excluye las bebidas instantáneas de té. Se incluye en la Presentación del Producto, la palabra mínimo. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses despues de la producción". Se retira del item Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes.
6	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira código SIC de donde se menciona.

	Se adiciona Código SAP 200001580, presentación 2.1 Kg Se cambia clasificación de "Bebida" a "Te en Polvo" como se encuentra clasificado actualmente en SAP. En requisitos Microbiológicos se cambia tabla basado en información de NTC 5851 **PARÁMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** Recuento de Coliformes Totales, UFC / g: 5 / 0 / - / 0 Recuento de Mohos y Levaduras, UFC / g: 5 / 50 / - / 0 Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g: 5 / <10 / - / 0 a **PARAMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de Coliformes totales , UFC / 100 cm^3 (filtración por membrana): 5 / 0 / – / 0 Mohos, UFC / 100 cm^3 (Filtración por membrana): 5 / 0 / 25 / 2 Levaduras, UFC / 100 cm^3 (filtración por membrana): 5 / 0 / 50 / 2 Se adiciona en Contenido Código SAP 200001580 "Tarro por 2100 gramos mínimo debe rendir 29 litros" Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona Requisitos de presentación del Producto: SAP 200001580 caja de cartón corrugado x 6 tarros.
7	Se cambia código SAP 200001580 tarro x 2100 gramos mínimo debe rendir 29 litros, se cambia por código SAP 200000949 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores y no para CAD´s en certificaciones se adiciona "o favorable con requerimientos" para concepto de acta
8	Se retira SAP 200000474, mezcla en polvo para preparar te *1 kg, por SAP 200001580 mezcla en polvo para preparar te x kg. Se modifica SAP 200000475 mezcla en polvo para preparar te *450 g por SAP 200002251 mezcla en polvo para preparar te *450 g. Se retira código SAP 200000949
9	Se ajusta control de cambios y se anexa punto 7 que por error de digitación no fue adicionado en actualización del 25 de noviembre de 2020. Además se anexa que fe retirado código SAP 200000949. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información de presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. En empaque se modifica separador, cambiando "7" por "/". Se ajusta requerimientos de vida útil, En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).
10	Se incluye código 200002154, se modifica requisitos en contenido, presentación del producto y empaque.
11	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 En requisitos normativos se agrega las Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En rotulado se elimina la Resolución 333 de 2011 y se adiciona la Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se adiciona "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."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	