PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**AVENA SABORIZADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347
	Clasificación	AVENA
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisitos** / **Límite máximo** Humedad, en fracción de masa expresada como % — 5.0 pH en producto reconstituido — 4.2 Nota: los resultados obtenidos para el contenido de humedad se expresa en fracción de masa según el sistema internacional de unidades, le cual dice: "fracción en nada de B, WB: Esta cantidad se expresa frecuentemente Requisitos fisicoquímicos tomados de la tabla 1 de la NTC 5767/2010
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras — 5 — 2 — 10^3 ufc/g — $2x10^3$ ufc/g Escherichia coli — 5 — 0 — < 10 ufc/g — --- Bacillus cereus — 5 — 2 — $3x10^2$ ufc/g — 10^3 ufc/g Salmonella spp — 5 — 0 — Ausencia/25g — --- Requisitos Microbiológicos. 7.7 harinas y mezclas precocidas. Resolución 1407 de 2022.
	Requisitos Nutricionales	Ninguno.
	Otras caracteristicas del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5767/2010, NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013. 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 200001713 Bolsa x 500 gramos. SAP 200000347 Tarro x 450 gramos. SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas. SAP 200000347 Caja *24 Tarros. SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas. SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 mínimo de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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. - Podrá presentar certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) y/o certificado ISO 9001 vigente.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).
3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteina de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.
4	Se actualizan requisitos fisicoquimicos de acuerdo a la naturaleza del producto.
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro sanitario, permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando aplique) para garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En Ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: 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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.
8	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00. Se retira códigos SIC donde se menciona. Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Articulos en SAP Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así: COMPONENTE / VALORES Min Max Cenizas (%) 1 2 Carbohidratos (%) 58 70 a Requisitos / Mínimo / Máximo Proteína 7.5 21 Cenizas 1.5 2.5 Grasas 6.1 9 Actividad enzimática Negativa después de 1 min Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 En otras caracteristicas del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)". En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997. En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.
9	En otras caracteristicas del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el dia 25/11/2020. Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logistico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación", También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.
12	Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160 Tabla 2

Requisitos	*n*	*c*	*m*	*M*
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1 000
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-
Deteccion e identificacion de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-
Recuento de bacterias aerobias mesofilas. (UFC/g)	3	1	5 000	20 000

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022. 7,7 Harinas y mezclas precocidas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^3 Ufc/g	$2x10^3$ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	1	$3x10^2$ Ufc/g	10^3 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 que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
13	Se corrije tabla de requisitos microbilogicos de la resolucion 1407 de 2022. En el requisitos Bacillus Cereus asi: REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^3 Ufc/g | $2x10^3$ Ufc/g Escherichia Coli | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 1 | $3x10^2$ Ufc/g | 10^3 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^3 Ufc/g | $2x10^3$ Ufc/g Escherichia Coli | 5 | 0 | < 10 Ufc/g | --- Bacillus cereus | 5 | 2 | $3x10^2$ Ufc/g | 10^3 Ufc/g Salmonella Spp | 5 | 0 | Ausencia/25g |
14	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se actualiza tabla de requisitos fisicoquímicos, teniendo en cuenta que los requsitos exigios eran de materia prima y por ende no se garantiza el estado fisicoquimico del producto, por lo anterior queda asi: **ANTES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Ácidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteína (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 **DESPUES** REQUISITO | MÍNIMO | MÁXIMO Ácidos grasos libres en base seca (%) | - | - Humedad (%) | - | - Proteína (%) | 10.5 | - Cenizas (%) | - | - Cenizas (si se han adicionado minerales) (%) | - | - Grasas (%) | 6.0 | - Fibra cruda (%) | - | - Actividad enzimática | Negativa después de 15 min | - Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160 Se agrega palabra mínimo en vida útil para dar claridad de que este producto puede tener mayor vida útil a 12 meses sin embargo se garantiza producto fresco, con la segunda condición del apartado vida útil. En presentación del producto se elimina de todas las presentaciones la palabra "mínimo". En requisito rotulado se agrega texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen". Se agrega NTC 5767/2010 en requisitos normativos Se dejan como opcional los atributos de calidad como HACCP, BPM/GPM, lo anterior obedece a que no son exigibles normativamente. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	