PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA 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	**CEREAL CROCANTE CON MANÍ CUBIERTO DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002444
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Bocados de cobertura sabor a chocolate con leche, maní frito, arroz soplado y hojuelas de maíz

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cobertura sabor a chocolate con leche. Maní frito y salado, arroz soplado, aceite vegetal, antioxidantes, hojuelas de maíz y aditivos permitidos por la Legislación Nacional Vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Sólidos de Cacao Desengrasado (%) > 2,5 Total de Sólidos de Cacao (%) ≥ 25 Grasa de leche (%) ≥ 3,5 Sólidos no Grasos de Leche (%) ≥ 10,5 Sólidos Totales de Leche ≥ 14 Azucares < 55 *Requisitos para sucedáneos chocolate y cobertura de sucedáneos NTC 792*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Coliformes / 5 / 0 / <10 ufc/g / --- Escherichia coli / 5 / 0 / <10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 7,4 cereal listo para el consumo y 6.4 Chocolate listo para el consumo. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018
	Otras características del producto	Producto en forma de trozos, bocados o esferas irregulares, con olor, color y sabor no objetable, de textura crujiente, característicos del producto. El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 1511 de 2011, NTC 792, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 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 200002444 – Unidad de producto por 40 gr, en display por 12 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa laminada Bopp/petmet/pe, embalado en caja de cartón corrugado que asegure su higiene y buena conservación; los materiales utilizados deben ser atóxicos y permitidos por la autoridad competente.
	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 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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 ajustan requisitos fisicoquímicos y nutricionales de acuerdo con la normatividad vigente y la naturaleza del producto. *Cambios realizados por JPMR - Nov/2021.*
3	Se ajustan requi8sitos fisicoquímicos por valores con error en los simbolos (=): Requisito / Limite Sólidos de Cacao Desengrasado (%) / > 2,5 Total de Sólidos de Cacao (%) / = 25 Grasa de Leche (%) / = 3,5 Sólidos no Grasos de Leche (%) / = 10,5 Sólidos Totales de Leche / = 14 Azucares (%) / < 55 a Sólidos de Cacao Desengrasado (%) > 2,5 Total de Sólidos de Cacao (%) ≥ 25 Grasa de leche (%) ≥ 3,5 Sólidos no Grasos de Leche (%) ≥ 10,5 Sólidos Totales de Leche ≥ 14 Azucares < 55 *Cambio realizado por JPMR Junio/22*
4	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos *chocolate y sus sucedáneos para consumo directo NTC 792* Requisitos / n / m / M / c Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g / 3 / 20 000 / 50 000 / 1 Recuento de coliformes en placa, UFC/g / 3 / <10 / 20 / 1 Recuento de *E. Coli*, UFC/g / 3 / <10 / - / 0 Recuento de mohos y levaduras UFC/g / 3 / 100 / 300 / 1 Deteccion de *Salmonella spp*/50 g / 3 / 0 / - / 0 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 7.4 Cereal listo para el consumo. REQUISITO / n / c / m / M Coliformes / 5 / 0 / <10 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 item 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 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 Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO