PRODUCTO / NOMBRE	CARAMELO BLANDO MASTICABLE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002167 / SAP 200002209 / SAP 200001250 / SAP 200000884
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto fácilmente masticable, obtenido a partir de la cocción de una solución de carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol, grasas y aceites comestibles, emulsificantes y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, de textura semisólida, gelatinosa o pastosa cuando están frios.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de maiz, agua, aceite vegetal, gelatina, saborizantes artificiales, texturizantes, emulsificantes, colorantes, los aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquimicos de los caramelos blandos no lácteos – NTC 3207.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos Microbiológicos. 6,2 Caramelo blando. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener olor, color, sabor y textura caracteristicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. El producto debe estar desprovisto de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Los caramelos blandos se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura. El producto, envoltura, envase y el empaque deben garantizar la duración de éste modo que cumpla con sus caracteristicas de calidad siempre y cuando se sigan las condiciones adecuadas de almacenamiento, manipulación y transporte indicados por el fabricante. Los caramelos blandos no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

Requisito	Minimo	Máximo
Humedad, fracción en masa en %	4	10
Azúcares reductores totales, fracción en %		28
Grasa total, fracción en masa en %	3	
Dioxido de azufre, en mg/Kg		15

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	<10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Enterobacterias	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

		Contenido máximo de metales pesados para los caramelos blandos- NTC 3207

Requisitos	Maximo
Arsénico expresado como As, en mg/kg	0.2
Plomo expresado como Pb, en mg/kg	0.5
Zinc expresado como Zn, en mg/kg	5.0
Cobre expresado como Cu, en mg/kg	5.0

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3207, 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 200002167 Caramelo masticable blando frutales *25g, embalado en display x 12 Und. SAP 200002209 Caramelo masticable blando frutales *8g, embalado en bolsa x 50 Uds. SAP 200001250 Barra caramelo *50 Und bolsa de 400 g, embalado en caja x 18 bolsas de 50 Und. SAP 200000884 Caramelo Blando de Café *100 Und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PE
	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 11 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 vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo 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 vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adiciona códigos SAP creados para este tipo de producto. Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 3207, se retira de ingredientes los productos especificos, se adicionan requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras caracteristicas referenciadas dela NTC 3207, se

<table>
<tr><td></td><td>adicionan requisitos normativos NTC 3207 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe características de cada código, en rotulado se adiciona que debe informar presencia de alérgenos, en certificaciones se adiciona: 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta nombre teniendo en cuenta la variedad de códigos para este tipo de producto, se incluye SAP 200000884 Caramelo Blando de Café *100 Und, según listado de materiales aportado por Tecnologia y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR Oct/ 2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos de los caramelos blandos– NTC 3207.
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Resultado</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>Máx 1000</td></tr>
<tr><td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td><td><10</td></tr>
<tr><td>Determinación de Escherichia coli UFC/g</td><td>Ausente</td></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y levaduras UFC/g</td><td>Máx 100</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td><td><10</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 6,2 Caramelo blando.
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td><10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
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. 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.</td></tr>
</table>

	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 Logistica	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 Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO