PRODUCTO / NOMBRE	**CARAMELO DURO - BOMBON SURTIDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001195 / SAP 200000869 / SAP 200001678 / SAP 200000120 / SAP 200002078
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Caramelo duro con relleno de goma de mascar, se caracteriza por ser un producto de consistencia sólida, vítrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de Carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse, el caramelo duro sirve de cubierta o costra, de una porción de goma de mascar. El relleno posee sabor y textura propios que lo diferencian de la cobertura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de glucosa, goma base, agua, reguladores de acidez, sabores artificiales, emulsificantes, colorantes artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **Máximo** Humedad en % (en fracción de masa) / 4 Azúcares reductores totales en % (en fracción de masa) / 28 Dióxido de azufre en mg/Kg / 15 *Requisitos fisicoquímicos de los caramelos Duros – NTC 424*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Enterobacterias / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 6,3 caramelo duro. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos. El producto no debe tener consistencia pegajosa, ni presentar sabores extraños o apariencia que evidencie deterioro del producto. NO deben tener adulterantes ni contaminantes. El producto no debe estar partido ni evidenciar fugas del relleno. Los caramelos duros se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura, establecidas en la legislación nacional vigente. Los caramelos duros no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

		<table><tr><th>Requisitos</th><th>Maximo</th></tr><tr><td>Arsénico expresado como As, en mg/kg</td><td>0.2</td></tr><tr><td>Plomo expresado como Pb, en mg/kg</td><td>0.5</td></tr><tr><td>Zinc expresado como Zn, en mg/kg</td><td>5.0</td></tr><tr><td>Cobre expresado como Cu, en mg/kg</td><td>5.0</td></tr></table> *Contenido máximo de metales pesados para los caramelos Duros- NTC 424.*

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 424, 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 200001195 Caramelo duro relleno * 100 Und. SAP 200000869 Caramelo duro tipo chupeta mínimo 19 gr. SAP 200001678 Dulces Surtidos *19 gr * 24 Und SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle * 19 gr. SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PEBD
	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 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses de empacado.

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. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo 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 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	Version Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, En nombre de FTP se adiciona la frase Caramelo Duro, 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 424, se retira de ingredientes los productos especificos, se adicionan requisitos fisicoquímicos y otras caracteristicas referenciadas de la NTC 424, se referencia los requisitos microbiológicos NTC 424, se adicionan requisitos normativos NTC 424 y Resolución 2674 de 2013, en presentación del producto se describe caracteristicas de cada código, en certificaciones se adiciona. Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora

<table>
<tr><td></td><td>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 incluye código SAP 200001678 Dulces Surtidos *19G * 24 UND, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. Cambio realizado por JPMR Oct/2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se incluye código SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle x 19 gr y SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und, ya que se encuentran con movimientos, código avalado por la SGOL en listado maestro de materiales según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. Cambio realizado por IMRC Dic/2021.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos caramelos Duros – NTC 424
<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><10</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>
<tr><td>Recuento de Salmonella spp/25g</td><td>Ausente</td></tr>
</table>
Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 6,3 Caramelo duro
<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>10^2 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Enterobacterias</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>10^2 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 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 Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO