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	**MAÍZ TOSTADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002110 / SAP 200001034
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Maiz entero tostado y salado. No puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto que genere algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz crocante (grano entero), Aceite, Sal, antioxidantes, aditivos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá estar libre de aflatoxinas y cumplen con los limites indicados en la Resolución 4506 del 2013 " Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
	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. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabor caracteristico a maiz, sin olores fuertes, quemados, pasados o rancios, textura crocante, libre de cualquier evidencia de daño por insectos, roedores o contaminación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200002110 El producto debe tener un peso entre 40 y 50 gramos. SAP 200001034 El producto debe tener un peso mínimo de 160 gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002110 Unidad de 50 gramos embalado en caja x 8 display x 24 unidades de 40 a 50 gramos. SAP 200001034 Unidad de 160 gramos embalado en caja x 18 unidades de 160 gramos El producto debe estar empacado en la siguiente estructura trilaminada así: Poliéster + BOPP Metalizado + PEBD, la estructura debe ser de COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados. El empaque no debe presentar delaminado durante el tiempo de vida útil del producto.

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de 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 doce (12) 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 vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe dar cumplimiento al capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC 34778 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad, se adicionan los códigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 40 a 50 gramos y 160 gramos, modificando la información en contenido y presentación del producto, se modifica descripción del producto, Se adiciona información para otras características del producto, Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013, En empaque se modifica requisitos, En el rotulado se incluye: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición Se modifica requisitos de vida útil., En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria, por concepto sanitario.
3	Se actualiza ficha al formato PA-FO-75 versión 01 Se incluye en requisitos fisicoquímicos "El producto deberá estar libre de aflatoxinas y cumplen con los límites indicados en la Resolución 4506 del 2013". Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Aflatoxinas <4, Coliformes fecales Ausencia, Salmonella Ausencia 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 Resolucion 810 de 2021, Resolucion 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 item 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 Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO