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	**BARQUILLOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000875 / SAP 200002383
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, fumarato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maíz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal, emulsificantes, huevo, antioxidante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Minimo	Máximo
pH de solucion acuosa al 10 %	4.0	9.5
Proteina. % en fraccion en masa en base seca.	2.0	-
Humedad. en %	-	14.0

Requisitos fisicoquimicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos en su relleno.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, 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 200000875 Barquillo * 180 A 200 G con 10 a 12 unidades por paquete. SAP 200002383 Barquillo * 40 A 60 G con 10 unidades por paquete.

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado), la bandeja en material termoformado en polipropileno.
	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. 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	Versión Inicial
2	Se ajusta informacion en formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina códigos SIC, y se adicionan códigos SAP para el producto, se adiciona clasificación según clasificación SAP, De la descripción se elimina información donde se especifica fortificación del producto, de los ingredientes se eliminan nombres especificos de los aditivos, se modifica requisitos fisicoquímicos teniendo en cuenta la NTC 1241 para galletas con relleno, se especifica que los requisitos microbiológicos se toman base NTC 1241, en presentación del producto se solicita de acuerdo a descripción código SAP, en certificaciones se adiciona requisito Registro, notificación o permiso sanitario, y Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para galletas con relleno NTC 1241Tabla 3

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1.000	5.000	1
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	-
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	0
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	100	1.000	1
Detección de Salmonella, 25 g	3	0	-	0
Recuento de Escherichia coli, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento de Bacillus cereus, UFC/g	3	10	100	1

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ 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.
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