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	**CEREZAS MARASCHINO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002172 / SAP 200000167
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Cerezas clasificadas y conservadas en almíbar. Variedad: Maraschino Se trata de una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una disolución de alcohol etílico o dióxido de azufre al que se le añade un colorante, suele conservarse además en una solución concentrada de azúcar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Cerezas, almíbar, colorantes, los aditivos deben ser avalados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C	

Requisitos Microbiológicos. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El peso escurrido mínimo para las cerezas en conserva será de mínimo 53% El envase no debe presentar ningún abombamiento en la tapa, manchas u otros defectos. La fruta deberá de ser de tamaño uniforme y no debe presentar rajaduras que afecte el aspecto del producto. Los niveles máximos de contaminantes para las cerezas en conserva serán: Plomo, expresado como Pb: 1 mg/Kg

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4929 (frutas con hueso en conserva), NTC 4433, 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 200002172 Cerezas maraschino *4000 G en caja x 4 unidades. SAP 200000167 Cerezas * 125 gr.
	Empaque y/o	El producto debe ser envasado en recipiente de vidrio con cierre twis off,

	Embalaje	tapa con liner de sistemas twis off. Posteriormente se empaca en cajas de cartón corrugado con colmena separadora del mismo material para evitar roturas.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

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 2 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 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 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 información a formato PA- FO-75 Versión 01, Se cambia nombre de la FTP de acuerdo a descripción del producto en Plataforma SAP, se retira código SIC y se adiciona código SAP, se adiciona descripción del producto ampliando información, los ingredientes se ajustan de acuerdo a que no queden especificos, se retiran los requisitos fisicoquimicos ya que no se tiene referencia de los mismos, la información de otras caracteristicas del producto se adiciona de acuerdo a referencia NTC 4929, la presentación del producto se ajusta de acuerdo a descripción del producto en plataforma SAP, se ajusta requerimientos de vida útil y transporte de acuerdo a producto, se adiciona requisito a proveedor Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente y en concepto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.*
3	Se incluye presentación por 125 gr – SAP 200000167 de acuerdo con solicitud realizada por la Regional Centro y previa validación en listado de materiales enviado por Tecnología y aprobado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR - Nov/2021.*
4	Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 0 / $<10^2$ ufc/g / --- 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.

	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