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	**MANI CON PASAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002074 / SAP 200000874
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Mani que ha pasado por un proceso de fritura y salado y pasas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mani tostado frito, salado, y pasas.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad Máx. 9% Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de mani descascarado. *NTC 748 (Última Actualización) – Mani sin Cascara para confitería*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	10^4 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos: 5,6 fruta deshidratada o desecada y 5,7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas. Mani (cacahuate), 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 200002074** Unidad de 25 gr embalado en Caja x 6 display x 24 unidades. **SAP 200000874** Unidad de 50 gr embalado en Caja x 8 display x 24 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente. 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 4 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes 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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
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, en requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros, se ajusta valor parámetro humedad de 12% a 9%, de acuerdo a referencia normativa: NTC 748.
3	Se incluye *"Límite de Aflatoxinas permitido 10 microgramos por kilogramo de mani descascarado"*, de acuerdo con lo establecido en la NTC 748 y se incluye referencia normativa para los requisitos microbiológicos. *Cambios realizados por JPMR Jun/2022*
4	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parámetros Microbiológicos Invima: Análisis — Valor Microorganismos UFC /g — 50000 Maximo Mohos y Levaduras UFC /g — 100 Maximo Coliformes Totales NMP/g — <10 Coliformes Fecales /g — <3 Salmonella/25g — Negativo Aflatoxinas — 10 Maximo Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 5,6 fruta deshidratada o desecada y 5.7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022 REQUISITO — n — c — m — M Aerobios mesófilos — 5 — 2 — 10^3 ufc/g — 10^4 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. 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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO