PRODUCTO / NOMBRE	MANI CONFITADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001669
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea, cubierto de capa de caramelo y otros aditivos. Mani con sabor caracteristico dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Mani, azúcar, glucosa, antioxidantes, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Máximo
Humedad	9%
Impurezas	1%
Materias duras	0.1%

NTC 748 (Última Actualización) – Mani sin Cascara para confiteria

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Microbiológicos: 5,7 Frutos secos Y 6,5 Revestimientos dulces. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características 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 200001669 Mani confitado x 40 gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001669 Unidad x 40 gramos embalado en caja 8 display x 24 unidades 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 Res. 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 6 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 vehículo 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 8.1% a 9%, de acuerdo a referencia normativa: NTC 748, se incluyen requisitos de impurezas 1% y materias duras 0.1%. Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parámetros Microbiológicos Invima:

Análisis	Valor
Microorganismos UFC /g	20000 Maximo
Mohos y Levaduras UFC /g	300 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 5,7 Frutos secos Y 6,5 Revestimientos dulces.

REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO