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	**MEZCLA PARA NATILLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001324 SAP 200001233
	Clasificación	Harinas
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para la elaboración de natillas, donde se le adiciona leche y otros aditivos en su preparación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón modificado, edulcorante, dextrosa, estabilizante, aromas, sal, puede contener colorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,6 harinas y mezclas crudas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 926, 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 200001324 Unidad de 300 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001233 Unidad de 1000 gramos embalado en caja
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001324 / SAP 200001233 El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de 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 doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.

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 (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 actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC 28448 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad, se adicionan los códigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 300gramos, 1000 gramos modificando la información en contenido, se adiciona la palabra mínimo, se modifica la presentación del producto, se modifica descripción del producto, en otras características del producto se adiciona: sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolución 2674 de 2013. Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, En empaque se incluye empaque doy pack, se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente), se modifica acta de visita sanitaria.
3	Se actualiza información en formato PA-FO-75 Versión 01. Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los Referencia Parámetros Microbiológicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales: Mesófilos Aerobios 20000 máx., Hongos y levaduras 3000 máx. Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 7.6 Harinas y mezclas crudas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ 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 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	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Asesor de Fichas Técnicas	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