PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DULCE SABOR A MIEL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001080
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano, Galletas tipo cracker con sabor a miel.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, salvado de trigo, miel de abeja, suero de leche en polvo, leudantes, extracto de malta, sal, emulsificante, saborizante artificial a miel de abeja, enzimas y mezcla de vitaminas. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Componentes** / **Valores** (Mín / Máx) **Proteína (%) en base seca** 3,0 - - **pH en solución acuosa al 10%** 5,6 - 9,5 **Humedad (%)** - - 10,0 **Plomo, en Pb (mg/kg)** - - 0,2 Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** **Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g** 3 1000 5000 1 **Recuento Coliformes en placa, UFC/g** 3 <10 10 1 **Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g** 3 <100 - 0 **Recuento mohos y levaduras, UFC/g** 3 50 500 1 **Recuento *Escherichia coli*, UFC/g** 3 <10 - 0 **Recuento Bacilus cereus, UFC/g** 3 10 100 1 Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor: Notas de Miel Color: Galleta con brillo, de color dorado fuerte con presencia de partículas de fibra. Sabor: Dulce con notas a miel Textura: Crujiente
	Contenido	Cada unidad debe contener un peso mínimo de 30 gramos
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	9 paquetes cada uno de 30 gramos.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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.
	Empaque	Para porciones individuales: polipropileno biorientado de 20 micrones, Para empaque secundario: polipropileno biorientado monocapa de 25 micrones.
	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto se requiere con un tiempo de vida útil de cinco (5) meses a partir de la entrega.

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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 MAYO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares e-mail: juan.riveros@agencialogistica.gov Celular: 3104815283