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. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**UVAS PASAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002114 / SAP 200000718 / SAP 200002210
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Las uvas pasas son el producto preparado con uvas sanas de variedades que se ajustan a las características de Vitis vinífera L. (con exclusión de las pasas de corinto), que son secadas y elaboradas en una forma apropiada para obtener uvas pasas comercializables, sin recubrimiento.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Uvas pasas deshidratadas y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente que permitan que las uvas pasas no se adhieran entre sí.
	Requisitos Fisicoquímicos	Contenido de humedad máximo: 19% (Referencia: NTC 4931 Uvas Pasas)
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las uvas pasas deben ser preparadas de forma tal que posea las características normales de color, sabor y madurez, el producto debe encontrarse libre de material extraño, debe carecer de pedúnculos. No debe contener pepitas o tener muy pocas, la humedad debe ser reducida a nivel que asegure la conservación del producto, no debe estar recubierta por ningún tipo de azúcar o ingrediente.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 4931, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002114 Uvas pasas x 200 a 250 gramos. SAP 200000718 Uvas Pasas x 500 gramos. SAP 200002210 Uvas Pasas x 1000 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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 se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) meses a partir de la fecha de entrega.

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	-Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA- FC-75 Versión 01, se adiciona códigos SAP, presentación x Kilogramos apta para CAD y para Comedores y en certificaciones se adiciona la posibilidad de entregar acta de visita de sitio de almacenamiento para comercializadores. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021.*

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	