PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**ARVEJA CON ZANAHORIA LATA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000064 / SAP 200000071 / SAP 200000072
	Clasificación	Enlatados
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la mezcla de arvejas verdes secas rehidratadas con cubos de zanahoria, con adición de agua, azúcar, sal como liquido de gobierno, envasado en hojalata sometido a esterilización.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arvejas verdes secas, zanahoria, agua potable, azúcar y sal, los ingredientes deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
pH	5,2	6,0
°Brix	5,2	6,5

	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- Las hortalizas y verduras en una proporción total del 15% de peso escurrido del producto. - Las arvejas y zanahorias deben tener un color, sabor y olor característico. - La textura de las verduras deben ofrecer resistencia al masticarlos, sin ser duros.
	Contenido	SAP 200000064 Lata por 580 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000071 Lata por 300 gr Peso neto mínimo SAP 200000072 Lata por 500 gr peso neto mínimo
	Requisitos Normativos	NTC 4434 (Primera Actualización), Arvejas Guisantes rehidratadas en conserva, NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	24 o 48 latas embalado en caja de cartón corrugado
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 el Capítulo VII de la resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor. El empaque debe

		tener abre fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

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:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que no son utilizados en la Entidad, se adiciona códigos SAP que no estaban incluidas en FTP: 200000071 / 200000072, presentaciones 300 gramos y 500 gramos, respectivamente, en Ingredientes se adiciona:" los ingredientes deben cumplir con la legislación nacional vigente", en otras características del producto se adiciona: - Las hortalizas y verduras en una proporción total del 15% de peso escurrido del producto. - Las arvejas y zanahorias deben tener un color, sabor y olor característico. - La textura de las verduras deben ofrecer resistencia al masticarlos, sin ser duros. En requisitos normativos se toma como referencia la NTC 4434, arvejas guisantes rehidratadas en conserva, en condiciones de transporte y almacenamiento se agrega o favorable con condiciones, en condiciones del empaque: el empaque debe tener abre fácil. En certificaciones se adiciona requisito: - 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).
3	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con condiciones", se ajustan los requerimientos de vida útil.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	