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	**CANELA EN ASTILLAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002132 / SAP 200002263 / SAP 200002265/ SAP 200000144 / SAP 200002264 / SAP 200001438
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Canela es la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del "Cinnamomum zeylanicum" Breyne.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Canela en astilla
	Requisitos Fisicoquímicos	**ESPECIFICACION** / **VALOR** **Humedad** 14 % Máximo **Cenizas** 6% Máximo **Cenizas insolubles** 2% Máximo **Extracto Etéreo** 0.8% Mínimo Requisitos fisicoquímicos Canela - Resolución 4241 de1991
	Requisitos Microbiológicos	**ESPECIFICACIÓN** / **N** / **m** / **M** / **C** **NMP coliformes fecales /g** 3 4 40 1 **Recuento de *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g** 3 100 1000 1 **Recuento de *Bacillus Cereus*, UFC/g** 3 100 1000 1 **Recuento de mohos y levaduras, UFC/g** 3 3000 5000 1 Requisitos microbiológicos especias y productos hechos a base de ellas - Resolución 4241 de1991
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Olor aromático característico, color marrón claro homogéneo y de sabor característico. Las astillas dentro del empaque deben venir enteras, no partidas. No debe presentar signos de contaminación, infestación o deterioro, debe estar exento de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio sin materiales extraños.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Salud 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002132 Canela Astilla Bolsa *20g SAP 200002263 Canela Astilla * 125 G SAP 200002265 Canela Astilla * 250 G SAP 200000144 / SAP 200002264 Canela Astilla * 500 G SAP 200001438 Canela Astilla * 1000G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, de grado alimentario, de primer uso, sin la presencia de ganchos.

	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa, no adhesivos y cumplir con las especificaciones de Resolución Ministerio de Protección Social 5109 / 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de diez (10) meses, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: favorable o Favorable con condiciones expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP para dar más pluralidad de oferentes en el mercado, se ajustan código SAP de acuerdo a listado de materiales
4	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. En clasificación se ajusta información basado en Sistema SAP, se cambia de "especia" a "condimento" Se adiciona información de donde se extrae requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En condiciones de Transporte se adiciona: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En vida útil se ajusta requerimiento a "El producto debe tener una vida útil de diez (10) meses contados a partir de la fecha de recepción del producto." En certificaciones se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente)
5	Se ajusta información a Formato PA- FO- 75 Versión 01, se adicionan códigos para presentaciones 20 gramos, 125 gramos, 250 gramos, 500 gramos, y 1000 gramos, establecidos en la plataforma SAP como válidos para CAD y comedores, se adiciona en certificaciones concepto favorable con condiciones, se retira en certificaciones, solicitud registro, permiso o notificación sanitaria.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	