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	**MAIZ DULCE EN LATA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000434 / SAP 200001654 / SAP 200002361
	Clasificación	Maíz Enlatado
	Descripción del Producto	Producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maíz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las características de la especie *Zea mays saccharata* L.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maíz tierno, agua, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	La prueba para determinar Esterilidad Comercial del producto debe ser Satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Debe ser maíz tierno y el producto no debe contener conservantes Los granos de maíz deberán tener una textura suave, que ofrezca resistencia al masticarlos, pero sin ser duros ni correosos. El producto debe tener olor y sabor característico. El envase deberá llenarse bien con el producto (incluido el líquido de cobertura) que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad del agua del envase.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1201 Maíz Dulce en conserva NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000434 Lata por 248 gr embalada en caja *24 unidades SAP 200001654 Lata por 300 gr embalada en caja *24 unidades SAP 200002361 Lata por 600 gr embalada en caja *12 o 24 unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar envasado herméticamente en envase de hojalata de 2 o 3 piezas, esterilizado mediante empleo de calor.
	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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) 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.

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) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza formato PA-FO-75, Se cambia el nombre de maíz tierno por maíz dulce en conserva, basado en nombre puesto en sistema SAP, se adiciona presentación 300 gr código 200001654 agregando información de éste en contenido, se cambia clasificación de enlatado a maíz enlatado basado en clasificación sistema SAP, se cambia la descripción del producto de acuerdo a NTC 1201 Maíz dulce en conserva, en ingredientes se adiciona. "y otros ingredientes permitidos en la legislación nacional vigente", en otras características del producto se adicionan requisitos listados en la NTC 1201, en certificaciones se adiciona requerimiento: "Registro, permiso o notificación sanitaria".
3	Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado, En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos"
4	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01, se incluye código SAP 200002361 el cual es apto para uso de CAD y Catering, se modifica ítem presentación. *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	