PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	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	**CEREAL AZUCARADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000166 / SAP 200002095 / SAP 200001184 / SAP 200000165
	Clasificación	Cereales
	Descripción del Producto	Producto de textura frágil y/o crujiente, de figuras o forma variables, obtenidos a partir de cereales y sus derivados, sometidos a uno o más de los siguientes procesos: cocción, extrusión, secado, laminado, horneado, recubiertos o no, con adición de vitaminas y minerales y otros ingredientes. Listo para el consumo en combinación de bebida liquida.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, azúcar, sal, edulcorantes no calóricos, malta, vitaminas, puede contener leche y sus derivados, frutas y sus compuestos, frutos secos, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad, % (m/m) – 6% Proteína x 5,70, % (m/m) 3,50% – Cenizas, % (m/m) – 5% La Humedad para cereales con trozos de fruta deshidratada debe ser del 10% máx.
	Requisitos Microbiológicos	Requisitos microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749 **Parámetro** / **n** / **c** / **m** / **M** Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g: 3 / 1 / 5 000 / 10 000 NMP de Coliformes Totales /g: 3 / 1 / 9 / 110 NMP de Coliformes fecales /g: 3 / 0 / <3 / – *Staphylococcus aureus* /g: 3 / 0 / 100 / – Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: 3 / 1 / 1 000 / 2 000 Recuento de Salmonella spp/25g: 3 / 0 / 0 / – Requisitos microbiológicos para cereales listos para el desayuno – NTC 3749
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característico El producto no debe contener partículas extrañas, insectos, ni restos de insectos. No podrá exceder el contenido de metales tóxicos: **Metal** / **Requisito** Arsénico, mg/kg 1,0 Plomo, mg/kg 2,0

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 3749, Resolución 2674 de 2013

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000166 Cereal para Desayuno * 35g SAP 200002095 Cereal * 35g SAP 200001184 Cereal Lonchera * 12 PQ * 390 G SAP 200000165 Cereal Azucarado * 1 KG
	Empaque y/o Embalaje	Los empaques deben ser de un material inerte con respecto al producto, los empaques deben conservar las condiciones higiénicas, organolépticas y nutritivas del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 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 requiere una vida útil de doce (12) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de cuatro (4) 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	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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Noviembre 2021.*

	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	