PRODUCTO / NOMBRE	PAN PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002405
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo fortificado, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
Requisitos Fisicoquímicos	

REQUISITOS	Pan de un solo horneo (Panes blandos)	
	MIN	MAX
Humedad en (%)	20.0	40.0
pH	4.8	6.0
Proteína en base seca %	9.0	-

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos para el pan NTC 1363de 2017 (tercera actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	m
Recuento de microrganismos mesó filos	10000
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	<100
Detección de *Salmonella Spp*, UFC/25 g	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/ g	100

Tabla 2. Requisitos microbiológicos para el pan NTC 1363 de 2017 (tercera actualización).

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 del 2013. Res. Min Protección social 5109/2005. NTC 1363 de 2017. 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa por 12 unidades, peso neto mínimo 380 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Dar cumplimiento a lo establecido en la Res. 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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 del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	• Se corrige normatividad que se encontraba mal digitada NTC 1393 por la NTC 1363 de 2017. • En requisitos normativos se agrega la NTC 1363 de 2017, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. • En rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. • Se elimina en Presentación del Producto "Bolsa por 12 unidades, cada unidad debe tener un peso mínimo entre 60 y 80 gramos" y se agrega: Bolsa por 12 unidades, peso neto mínimo 380 gramos. • En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se agregó "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor de fichas técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	15 NOV 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO