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	**GLASÉ SABORES SURTIDOS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000329 / SAP 200002363
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto listo para usar, utilizado para cubrir, decorar y realizar rellenos en repostería y panadería, con textura cremosa y fácil de untar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón, azúcar, agua, edulcorante, estabilizantes, colorantes, saborizantes y conservantes, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	**Parámetro** / **Especificación** Sólidos solubles por lectura refractometrica a 20°C: 60 máximo pH a 20°C: 3,4 mínimo Referencia Parámetros fisicoquímicos- Resolución 15789 de 1984
	Requisitos Microbiológicos	**Parámetro** / **Especificación** Recuento microorganismos mesófilos, UFC/g: 20 000 NMP de Coliformes Totales: 9 NMP de Coliformes fecales: <3 *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: <100 *Recuento esporas Clostridium Sulfito Reductor*: <10 Recuento de Mohos y levaduras, UFC/g: <10 Parámetros microbiológicos INVIMA para Salsa.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe venir en sabores surtidos.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000329 Glase sabores surtidos * 1 Kg SAP 200002363 Glase sabores surtidos * 2.5 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Recipiente de polietileno de alta densidad o Bolsa doy pack o película laminada.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 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 se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) meses a partir de la fecha de entrega. Una vez abierto debe mantenerse refrigerado
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	-Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Vigente 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:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. *Realizada 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	