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. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**ENVUELTO DE MAIZ**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001728
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto tradicional con forma cilíndrica que se obtiene a partir de la cocción de una mezcla de harina de maiz blanco, envuelto en hojas de mazorca

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maiz blanco, mantequilla, queso costeño, sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación del envuelto deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.
	Contenido	SAP 200001728 Unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 150 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 55°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración y/o congelación dependiendo de la necesidad de la Regional.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con lo requerido en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional.
	Empaque	El producto debe ser empacado de hoja de mazorca y reempacado en bolsa de polietileno primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.

		Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto.
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona la palabra mínimo en las condiciones de contenido. Se ajusta título de envuelto de mazorca a envuelto de maíz. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del producto según parámetros emitidos por el INVIMA. Se cambia vida útil de 15 días a 5 días.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas" En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de transporte se agrega: En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias ...o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 marzo/2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19 MAR 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19 Mar/20	