| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **AREPA DE HUEVO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001770 |
| | Clasificación | AREPAS |
| | Descripción del Producto | El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | El producto podre tener como mínimo los siguientes ingredientes: maiz blanco, huevo y sal. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:<br>**Parámetro** — **Aceptable**<br>Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000<br>Coliformes Totales NMP — <3<br>Coliformes Fecales, NMP — <3<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100<br>*Salmonella* / 25g — Negativo<br>*Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002* |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado.<br>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.<br>El producto deber entregarse en cavas de icopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo. |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de 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.<br>Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, 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 DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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 (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **ABRIL DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| **1** | Versión Inicial |
| **2** | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.<br>Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos *"Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002"*.<br>Se ajustan y complementan Otras características del producto.<br>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye *"El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013"*<br>Se ajusta la Presentación del Producto *"Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo"*<br>En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto.<br>Se incluyen en las Condiciones de Transporte *"Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013"* y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>*Cambios realizados por JPMR /Abr 2021* |

| | **CARGO** | **NOMBRE** | **FECHA** | **FIRMA** |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 30 ABR 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |