PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**BUÑUELO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001772
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto con forma redonda que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar, sal en otros ingredientes, que posteriormente es sometido a fritura en aceite vegetal.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Fécula de maíz, polvo para hornear, huevos, queso costeño, azúcar y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Coliformes Fecales, NMP / <3 / Recuento Estafilococo coagulasa positiva / 100 / 1000 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor / 100 / 1000 *Salmonella* / 25g / Negativo Referencia Producto listo para consumo INVIMA
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura crocante en la superficie, suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa en su superficie o su interior, a su vez debe tener una adecuada cocción.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 80 y 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	Canastilla x 80 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 40 unidades cada una o 4 bolsas por 10 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe empacarse en bolsatina de primer uso, que proteja el producto.

	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) 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	Ajuste a formato versión 3, en el ítem contenido se adiciona la palabra mínimo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según INVIMA. Se incluye clasificación del producto y Requisitos Normativos.
4	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 "Panadería". En contenido se ajusta el peso del producto a entre 80 y 150 gramos. Basado en código SAP actual. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Se cambia temperatura de entrega de 75°C a 55°C mínimo.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR. 2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 Mar 2020	