| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**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** | **EMPANADA DE CARNE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001777 |
| | Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| | Descripción del Producto | El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer 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 | El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos. |
| | Requisitos Normativos | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013. |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Coliformes Fecales, NMP | <3 | |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 |
| Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor | 100 | 1000 |
| *Salmonella* / 25g | Negativo | |

| | | |
|---|---|---|
| **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 deber 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 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración. |
| | 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. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C. |
| | Empaque | El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario.<br>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 tres (3) 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 ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 15 días a 3 días. Referencia de FEDEPAPA. |
| 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 "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto caliente se reduce de 75°C a 55°C, En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 19 Marzo 12020 | |
| **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 | |