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

PRODUCTO / NOMBRE	**PAPA RELLENA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001756
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto en forma redonda elaborado a partir de una masa elaborada de papa, harina de trigo, rellena de arroz, carne de res, huevo, entre otros ingredientes y finalmente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maiz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.
	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 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 caracteristico, libre de 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 mínimo de 130 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la 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 de calidad e inocuidad, 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 la entrega, la cual debe ser mínimo de 75°C.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno de baja densidad resistente 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. 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 productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje del producto debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información.

	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) 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 condiciones).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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 "No Aplica" a "Comidas listas". En el ítem Requisitos Microbiológicos se incluyen "Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002" pues es el documento de referencia para los parámetros establecidos en la ficha. En el ítem Requisitos Normativos, se retira la "Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/05", teniendo en cuenta que esta no aplica para este tipo de producto. Se incluyen "los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013" En el ítem Presentación del Producto, se ajustan las condiciones en que debe ser entregado el producto de acuerdo con los requerimientos normativos para comidas listas o de consumo inmediato. En el ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento, se retira "Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 75°C" y se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". 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 adecuado para la conservación de este tipo de producto y se retira el "polifen" y se reemplaza por "de baja densidad resistente". En el ítem rotulado, se ajustan las condiciones de rotulado del producto. Se cambia la vida útil de cinco (05) días a dos (02) días, teniendo en cuenta que es un producto de consumo inmediato. En el ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, se retira "Certificado Favorable vigente en: diagnóstico técnico-sanitario de INVIMA a establecimiento o planta de producción" y se reemplaza por "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)".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	