PROCESO				
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**SANDWICH DE MORTADELA Y QUESO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001709
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto que se caracteriza por estar compuesto por la mezcla de pan tajado, queso doble crema y mortadela seleccionada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	2 Tajadas de Pan, Queso doble crema tajado y Mortadela seleccionada.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Parámetro — Aceptable Recuento de Microorganismos Mesofilos — 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 características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de materiales extraños o contaminantes de cualquier naturaleza.

REQUISITOS NORMATIVOS	Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Con un peso mínimo de 100 gr por unidad de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, unidad por unidad, para esto se recomienda el uso de vinipel, papel aluminio o bolsa aluminizada. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura interna mínima de 75°C.
	Rotulado	Se debe indicar mínimo la siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, 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. Se Incluyen Requisitos Microbiológicos de acuerdo con los Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002: Parametro / Aceptable Recuento de Microorganismos Mesofilos / 1*10^3 Coliformes Totales UFC / <3 Coliformes Fecales UFC / <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva / <1*10^2 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor / <1*10^2 Salmonella 25g / Negativo Se retira del ítem Otras Características del Producto: *"Tanto el queso como la mortadela con la cual se elabora el producto deben contar con registro sanitario. Los productos deberán cumplir con los requisitos contemplados dentro de las siguientes normas, para la mortadela debe cumplir con la NTC 1325 y el Queso Doble Crema NTC 750 y Resolución 1804 de 1989. Teniendo en cuenta que la mortadela debe ser categoría estándar debe cumplir con lo siguiente:* Componentes / Valor Proteína (N x 6,25) en fracción de masa / 12 % min. Grasa, en fracción de masa / 28 % máx Humedad más grasa, en fracción de masa / 88 % máx Almidón en fracción de masa / 6 % máx Proteína no cárnica, en fracción de masa / 3 % máx Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos *"Los Productos Deberán Cumplir Con Los Requisitos Contemplados Dentro De Las Siguientes Normas, Res. 2674 de 2013 - Ministerio De Salud, En El Caso De La Mortadela Debe Cumplir Con La NTC 1325 Y El Queso Doble Crema NTC 750"*. La Información Registrada En El Ítem Contenido, Se Ajusta Y Se Adiciona Al Ítem Presentación Del Producto. Se ajusta el gramaje del producto a mínimo 100 g, teniendo en cuenta la información de peso puntual contenida en SAP Se Fusionan Los Ítems Empaque Y Condiciones De Embalaje Ajustando La Información En El Ítem Empaque Y/O Embalaje. Se Retira La Información Contenida En El Ítem Vida Útil y se ajusta le información de Vida Útil DEL Producto y Requerimientos de la Entidad *"El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) dias"* teniendo en cuenta que este ítem refiere al producto como tal ya preparado. Se retira la información contenida en el ítem Condiciones de transporte y se adiciona *"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"*. Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *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 Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	