PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CALADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000133
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El mismo se caracteriza por tener forma redonda, ser horneado de textura suave y tostada.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, panela, leche, azúcar, agente leudante, anis, especias aromáticas, huevos, grasa vegetal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El color debe ser uniforme de dorado. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

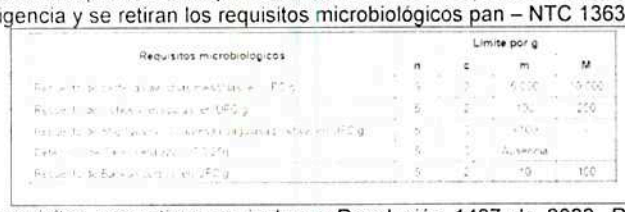
REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000133 Unidad con un peso mínimo de 50 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Paquete por mínimo 7 unidades. Canastilla x 30 unidades.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además 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 el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • 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). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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, se retira requisito fisicoquímico de grasa ya que en la NTC 1363 (última actualización) no se encuentra, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. En certificaciones se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).  Requisitos microbiológicos — Límite por g: n, c, m, M Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011. En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." En vida útil se amplia de dos a 5 días y se incluye el texto "Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado." En embalaje se retira el texto "2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.*

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

Espacio en blanco