PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**MANI GRANOLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000050
	Clasificación	RACION DE CAMPAÑA- ENERGETICOS
	Descripción del Producto	Mezcla de hojuelas de cereales principalmente avena, con maní tostado. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Mezcla de hojuelas de cereales (avena, cebada, maíz, etc.), jarabe de panela, uvas deshidratadas (min.5%), maní tostado (min.15%), Nuez de Brasil (min.6%), semilla de soya, saborizantes y/o demás ingredientes que requieran deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. Los componentes deberán estar uniformemente distribuidos.

Requisitos Fisicoquímicos

NO APLICA

Requisitos Microbiológicos

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	---
Coliformes (1)	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos: 5,10 frutas y hortalizas (se incluye hongos y setas, raíces y tubérculos, bulbos o rizomas, legumbres, o leguminosas y aloe vera), algas marinas semillas; frescas, peladas y/o cortadas y 7,4 cereal listo para consumo

Requisitos Nutricionales

Su contenido nutricional debe ser de acuerdo al peso del producto el siguiente:

MACRONUTRIENTE	**PARAMETROS**	
	MÍNIMO	**MÁXIMO**
Proteína (g)	6,9	7,2
Grasa (g)	7,4	8,3
Carbohidratos (g)	32,9	34,3
Calorías (Kcal)	226	--

Los valores de los aportes del producto pueden tener +/- 30% a los requeridos en la tabla.

	Otras características del producto	El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015 y las demás que sustituyen, modifiquen o adicionen.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2195 de 2010, Norma Técnica Militar NTMD 065-A7, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que sustituyen, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Producto de 50 gramos embalado en 300 unidades de producto por caja
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en estructura trilaminada (polietileno PEBD + Foil de Aluminio + Poliéster PET), en color opaco, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) en los costados laterales del empaque. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de mínimo 900 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser de acuerdo a las unidades definidas para el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 – A7 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	Mínimo de catorce (14) meses a partir de la fecha de entrega

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE 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	• 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:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se cambia código SIC 847 por el código SAP 500000050, por implementación del sistema de información SAP.
3	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se actualiza la descripción de producto así: *"Mezcla de hojuelas de cereales principalmente avena, con mani tostado. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."* Se adiciona los requisitos microbiológicos así: *Referencial: NTC 3749.* **REQUISITO** / **m** Recuento total de Mesófilas aerobios (UFC/g/ml) ≤5000 Recuento NMP Coliformes Totales (UFC/g) <9 Recuento NMP Coliformes fecales (UFC/g) <3 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa Positiva (UFC/g) <100 Recuento de Mohos y Levaduras (UFC /g) ≤1000 Detección de Salmonella spp /25g Ausencia Se adicionan otras características del producto: *"El producto no deberá presentar ningún indicio de fermentación o defectos en la textura como desfragmentación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo."* Se actualizan Requisitos Normativos así: *"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 748 (Ultima Actualización)"* Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE 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 adicionan condiciones de empaque así: *"El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado."* Se actualiza información de rotulado así: *"Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06."* Se actualiza vida útil así: *"14 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."* Se actualiza información en certificaciones al proveedor: *"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)."*
4	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 03 En clasificación se agrega la palabra ración de campaña con el fin de que el receptor evidencie su uso

	Se actualiza requisitos microbiológicos: Requisitos Microbiológicos: 5,10 frutas y hortalizas (se incluye hongos y setas, raíces y tubérculos, bulbos o rizomas, legumbres, o leguminosas y aloe vera), algas marinas semillas; frescas, peladas y/o cortadas y 7,4 cereal listo para consumo. Resolución 1407/2022. En requisitos nutricionales se elimina 50gr y se deja " Su contenido nutricional debe ser de acuerdo al peso del producto el siguiente", lo anterior teniendo en cuenta que el gramaje puede cambiar y no limitar la ficha a un solo gramaje de producto. En requisitos normativos y rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen, y adicional se actualiza norma técnica militar NMDT 065-A7. En certificación se agrega "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, lo anterior teniendo en cuenta que nuestro proveedor puede ser fabricante o comercializador. Los anteriores cambios se dieron a raíz de la solicitud de la dirección de producción para dar cumplimiento al contrato interadministrativo con el Ministerio Defensa. *Cambios realizados por DASR* 03/06/2025.
5	En ingredientes se agrega texto "y/o demás ingredientes que requieran" teniendo en cuenta que en el producto se puede usar materias primas adicionales o equivalentes En requisitos nutricionales se incluye texto "Los valores de los aportes del producto pueden tener +/- 30% a los requeridos en la tabla" teniendo en cuenta que estos son de referencia y los aportes de un producto se dan de acuerdo a la formulación. En empaque y/o embalaje se elimina texto "El llenado de la caja de embalaje debe ser del 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto" y se deja "El producto debe estar de acuerdo a las unidades definidas para el producto." De igual forma de incluye texto "o cualquier que mejore las condiciones", para el caso del oferente que mejores las condiciones de empaque. Se unifica en toda la ficha técnica de producto la norma técnica militar dejando NTMD 065-A7" La vida útil se disminuye a 12 meses de acuerdo a lo definido en la norma técnica y los tiempos requeridos para planes de nuestros y criterios de aceptación o rechazo.
6	Se cambia la resistencia a la compresión vertical de 1050 Kgf/m a mínimo 720 kgf/m, de acuerdo al peso total máximo del embalaje. Cambios realizados por DASR
7	En Empaque se ajustan las especificaciones del empaque retirando estructura bilaminada BOPP + BOPP metalizado o cualquier otro que mejore las condiciones y se incluye empaque en estructura trilaminada (polietileno PEBD + Foil de Aluminio + Poliéster PET). En Embalaje se ajusta la resistencia a la compresión vertical de 720 a 900 kgf/m en la caja de cartón corrugado tipo "c" para el embalaje del producto. En vida útil se ajusta de 12 a 14 meses de acuerdo a los tiempos requeridos para los planes de muestreo y criterio de aceptación o rechazo y dar cumplimiento al tiempo de vida útil de la ración conformada definidos en la Norma Técnica Militar NTMD 065-A7. *Cambios realizados por MCRG DIC 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30/12/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30/12/2025	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30/12/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30/12/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30/12/2025	