PROCESO						
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO						
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**				Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**		Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**	

PRODUCTO / NOMBRE	**REFRESCO SABORIZADO A BASE DE PANELA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001414 / SAP 200002121
	Clasificación	BEBIDA
	Descripción del Producto	Bebida en polvo (Grano Fino Homogéneo) no alcohólica, debe presentar características de color, sabor y olor agradables, sin sabor residual, con un sabor predominante a frutas durante la totalidad del periodo de vida útil. La bebida debe estar formulada para prepararse en 1000 mililitros de agua. 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	Panela, acidulante, saborizante artificial, regulador de pH, anticompactante, edulcorante artificial y antioxidante. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	NO APLICA
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos** / **Parámetros** Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g: ≤ 50 Recuento de Coliformes Totales UFC/g: ≤ 10
	Requisitos Nutricionales	El producto debe contener en 30 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes: **MACRONUTRIENTE** / **PARAMETROS** (**MÍNIMO** / **MÁXIMO**) Carbohidratos (g): 33,0 / 36,0 Calorías (Kcal): 133 / --
	Otras características del producto	El producto se debe entregar en sabores surtidos en las presentaciones requeridas. La bebida se debe disolver fácilmente en 1000 ml. de agua fría y la disolución debe permanecer intacta en olor y sabor al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación. El producto no deberá presentar solidificación dentro de su empaque original, durante la vida útil establecida. La panela utilizada para la elaboración del producto debe cumplir con todos los requisitos relacionados con producción, adición de aditivos y demás requisitos establecidos en la Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011.
	Contenido	SAP 200001414 Bolsa de 100 gr rinde 3 Litros SAP 200002121 Bolsa de 500 gr rinde 10 litros

	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 779 de 2006 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 3462 de 2008, Resolución 3544 de 2009 y Resolución 4121 de 2011. Resolución 333 de 2011, NTC 5767.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001414 Caja por 40 unidades. SAP 200002121 Caja por 24 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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.
	Empaque	El producto debe estar empacado en estructura trilaminada (polietileno (54 g/m2) + Foil de Aluminio (24 g/m2) + Poliéster (17g/m2), 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 1050 kgf/m. 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	Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005. Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**FEBRERO DE 2021**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona código SAP 200002121, se modifica información para este código, en encabezado, contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil.

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	26 FEB 2021	

Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	26 FEB 2021	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	26 FEB 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	26 FEB 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	26 FEB 2021	