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

PRODUCTO / NOMBRE	**COCO RALLADO DESHIDRATADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001812 / SAP 200000198 / SAP 200002362 SAP 200002721
	Clasificación	Suministro de Panadería
	Descripción del Producto	Producto natural a base de coco cortado en tiras sin conservantes ni ingredientes adicionales, en el que se elimina la humedad por medios naturales o artificiales y que posteriormente, puede ser sometido a otro tratamiento para su preparación y envasado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Coco natural
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **PARÁMETRO**: % Humedad Máx. / 12 % Resolución 3929 de 2013
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Aerobios mesófilos / 5 / 2 / 10^3 ufc/g / 10^4 ufc/g Escherichia coli / 5 / 2 / <10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 5,6 Fruta deshidratada o desecada. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El coco antes de ser deshidratado puede ser sometido a pretratamiento con el objetivo de inactivar enzimas, destruir sustratos, limpiar el producto o favorecer la rehidratación. Este proceso dependerá de las propiedades del coco y del método de secado utilizado.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000198 COCO RALLADO * 1 KG SAP 200001812 COCO RALLADO * 1 KG SAP 200002362 COCO RALLADO * 2.5 KG SAP 200002721 COCO RALLADO DESHIDRATADO PANADERIA *1K.

	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001812 / SAP 200000198 / SAP 200002362 El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. SAP 200002721 El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto. Caja de hasta 10 kg en presentación por 1 kg cada paquete 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	Cada unidad de empaque debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere con una vida útil mínima de 5 meses a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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. (Vigente 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:	**AGOSTO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se unifican las fichas técnicas de coco rallado creadas para comedores y producción. Se retiran los requisitos microbiológicos de la Resolución 3929 de 2013 y se incluyen los Requisitos Microbiológicos de Resolución 1407 de 2022.

Parámetro	m
Recuento de Mohos y Levaduras / g	10

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	10^4 ufc/g
Escherichia coli	5	2	<10 ufc/g	---

	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---	

En requisitos normativos se incluyen: Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 y se actualiza por la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 por entrar en vigencia.
En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de 1 mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería.
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 AGO /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

PÁGINA EN BLANCO