PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**		
			Versión No. **01**	Página **1** de **4**	
			Fecha: **07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**GALLETA DULCE CON CREMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000283 / SAP 200000284 / SAP 200001183 / SAP 200001790 / SAP 200002523 / SAP 200002775
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano y su posterior cremado para la formación de un sándwich.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina fortificada de trigo, (niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico) azúcar, grasa vegetal de palma, almidón de yuca, agua, azúcar invertido, cocoa, emulsificante, (lecitina de soya), sal, leudantes, (bicarbonato de sodio, fosfato de calcio), saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **PARÁMETROS** / **MÍNIMO** / **MÁXIMO** Proteína (%) en base seca / 2.0 / --- pH en solución acuosa al 10% / 4.0 / 9.5 Humedad (%) / -- / 14.0 Requisitos fisicoquimicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 1
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir los siguientes parámetros de contenido máximo de metales pesados: **PARÁMETROS** / **MÍNIMO** / **MÁXIMO** Plomo, en Pb (mg/Kg) / / 0.2 Contenido máximo de metales:- NTC 1241-Tabla 4 Las galletas deben venir con sabores surtidos.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas, 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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o

	adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000283 Unidad de 4 galletas x 25 gramos mínimo SAP 200000284 Paquete x 12 unidades x 300 gramos mínimo SAP 200001183 Unidad de 4 galletas x 33 gramos mínimo SAP 200001790 Paquete SAP 200002523 Galleta paq *6 und SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. En paquete por 12 o 24 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio 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. 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 se requiere con una vida útil mínima de 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
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	• 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:	**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V-01, Se retira código 200001184 toda vez que la descripción del producto o nombre en el sistema SAP (Cereal Lonchera 12 pq * 390 gr) no corresponde al indicado en este documento. Se adiciona código SAP 200001790 de acuerdo a listado entregado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Agosto/2021.*
3	Se incluye código SAP 200002523 Galleta paq *6 und, por solicitud de la Regional Nororiente, previa validación de la SGOL. Se incluye en los ingredientes: saborizantes artificiales, sabores surtidos vainilla, chocolate, fresa, coco y limón, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas con relleno - NTC 1241-Tabla 3 y Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto. Antes Requisitos | n | m | M | c Recuento de bacterias aerobias mesófilas. UFC/g | 3 | 1.000 | 5.000 | 1 Recuento de coliformes en placa. UFC/g | 3 | <10 | 10 | - Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva. UFC/g | 3 | <100 | - | 0 Recuento de mohos y levaduras. UFC/g | 3 | 100 | 1.000 | - Detección de Salmonella 25 g | 3 | 0 | - | 0 Recuento de Escherichia coli. UFC/g | 3 | <10 | - | 0 Recuento de Bacillus cereus. UFC/g | 3 | 10 | 100 | - Despues **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 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 presentación del producto se incluye el material SAP 200002775 Galleta Dulce Rellena Paquete * 403 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de 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 Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	