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. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAPA PARA PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000531
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Papas fritas de corte recto, pre – fritas, también conocidas como ripio de papa, fosforitos de papa o cabello de Angel.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa seleccionada, aceite vegetal comestible y sal
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Sabor: Típico sabor a Papa Textura: Crujiente

REQUISITO	Min.	Máx.
Recuento de microorganismos mesófilos	--	1000
NMP Coliformes	--	3
NMP Coliformes Fecales	--	3
Recuento Estafilococo Coagulasa (+)	--	100
Recuento Mohos y Levaduras	100	300

Parámetros Microbiológicos INVIMA– Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000531 Papa para Perro *1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, de primer uso, grado alimentario. El empaque debe asegurar la conservación de las características propias del producto, durante el almacenamiento, transporte y expendio.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de seis (6) meses, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un

	lugar, limpio, seco y ventilado.

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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Noviembre 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	06 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	06 DIC 2021	