| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES<br>La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**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** | **PIMIENTA DE OLOR** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000585 / SAP 200001647 / SAP 200001513 |
| | Clasificación | Condimentos |
| | Descripción del Producto | Pimienta negra: fruto incompletamente maduro y seco, procedente del ``Piper nigrum", que por tener sustancias saborizantes y/o aromatizantes se emplea para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Pimienta molida |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:<br>**REQUISITOS** / **VALORES**<br>**Humedad** — **14% máximo**<br>**Cenizas** — **7 % máximo**<br>**Cenizas insolubles** — **1.5 % máximo**<br>**Fibra Bruta** — **14 % máximo**<br>**Extracto etéreo no volátil** — **5.5 % mínimo**<br>**Aceite esencial** — **0.5 a 2.5 %**<br>Requisitos fisicoquímicos para Pimienta negra. Resolución 4241 de 1991 |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:<br>**PARAMETROS** / **n** / **m** / **M** / **c**<br>**NMP coliformes fecales** — 3 — 4 — 40 — 1<br>**Esporas Clostridium Sulfito Reductor/g** — 3 — 100 — 1.000 — 1<br>**B. cereus/g.** — 3 — 100 — 1.000 — 1<br>**Recuento de hongos y levaduras** — 3 — 3.000 — 5.000 — 1<br>Requisitos microbiológicos para especias. Resolución 4241 de 1991 |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe tener las características propias de la pimienta, cuando es molido, se permite que tenga carbohidratos, proteínas comestibles, anticompactantes, los aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 4241 de 1991, NTC 4423, Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000585 / SAP 200001513 Pimienta de olor *1 kg<br>SAP 200001647 Pimienta de Olor *125 gramos |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto se debe envasar en recipiente de materiales de calidad alimentaria, con cierre hermético o ambos, que proporcionen adecuada conservación y protección al producto, durante el transporte y almacenamiento. |

| | | |
|---|---|---|
| | Rotulado | El empaque de cada unidad de producto debe estar rotulada según la Res Min. Protección Social 5109/2005, el rotulo debe ser resistente a la humedad, no se admiten adhesivos. 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 una vida útil de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 4 meses de empacado. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto<br>• 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:** | **OCTUBRE DE 2021** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información a Formato PA- FO- 75 Versión 01, se retiran los códigos SIC, donde se mencionan, de la descripción se retiran los parámetros fisicoquímicos mencionados, se ajusta el ítem requisitos fisicoquímicos, se retiran parámetros sensoriales y se ajustan a otras características, el ítem presentación se ajusta de acuerdo a presentaciones creadas en la plataforma SAP, se incluye requisito • Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 27 OCT 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 28 OCT 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |