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	**SALSA DE PIÑA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001054 / SAP 200002311
	Clasificación	Salsa
	Descripción del Producto	Producto pastoso, semisólido o fluido, obtenido por la concentración o no de la mezcla de piña o productos de piña, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de piña, agua, azúcar, espesantes o texturizadores, estabilizantes, sabores y colores artificiales, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Parámetro	**Especificación**	
	Mínimo	**Máximo**
Contenido de fruta en % en fracción de masa	20	–
Sólidos solubles	60	62
pH a 20°C	2,8	3,0

Requisitos fisicoquímicos para salsas de fruta – Resolución 3929 de 2013.

Requisitos Microbiológicos

Parámetro	**n**	**m**	**M**	**C**
Recuento microorganismos mesófilos, UFC/g	3	20 000	50 000	1
Recuento *Escherichia coli* UFC/g	3	<10	–	0
Recuento Estafilococo coagulasa positiva, UFC/g o ml	3	<100	–	0

Requisitos microbiológicos para salsas de fruta – Resolución 3929 de 2013.

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001054 Salsa de piña con tapa *200 Gramos SAP 200002311 Salsa de piña Bolsa x 4100 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 rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución Min. Protección Social 333 de 2011.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 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. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto • 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 *realizada por IMRC / octubre 2021.*

	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