PROCESO			
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75** Versión No. **01** | Página 1 de 3 Fecha: **26** **03** **2021**	de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE	**SALSA BBQ**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001615 / SAP 200002309
	Clasificación	SALSAS
	Descripción del Producto	Producto empleado para resaltar el sabor de la carne, mayormente utilizado en asados o barbacoas, con sabor y olor característico ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Salsa o puré de tomate, azúcar y / o melaza, vinagre, almidón modificado de maíz, sal, grasas vegetales, especias, espesante, conservador, aromas, entre otros, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** | **Mínimo** | **Máximo** Sólidos totales a 20°C en % Fracción de masa | 25 | pH a 20°C | | 4,0 Acidez expresado como ácido acético % Fracción de masa | 0,8 | -- Determinación de almidón | -- | 6 Requisitos fisicoquímicos NTC 5632
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y Levaduras | 5 | 2 | 20 ufc/g | 50 ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g o ml | - Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | - Requisitos Microbiológicos 12,5 Salsa no emulsionada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001615 Salsa BBQ x 3750 gramos mínimo, embalado en caja x 4 Uds. SAP 200002309 Salsa BBQ x 4100 gramos mínimo, embalado en caja x 4 Uds.
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe envasar en recipiente de materiales de calidad alimentaria con tapa plástica, cierre hermético, 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 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 una vida útil de 18 meses contados a partir de la fecha de fabricación, una vez abierto se debe mantener refrigerado con un tiempo máximo de duración de 30 días. Al momento de la entrega no debe tener más de 6 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). • 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:	**SEPTIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / octubre 2021.*
2	Se ajustan los requisitos fisicoquimicos retirando la tabla: **PROPIEDAD** / Mínimo / Máximo pH / 3,5 / 3,8 Sal (%) / 1,65 / 1,9 Viscosidad (cm) / 6 / 8 Densidad (g/cm³) / 1,13 / 1,17 Acidez (%) / 1,4 / 1,8 Se actualiza a Requisitos fisicoquimicos de la NTC 5632: **REQUISITO** / **Mínimo** / **Máximo** Sólidos totales a 20°C en % Fracción de masa / 25 / pH a 20°C / / 4,0 Acidez expresado como ácido acético % Fracción de masa / 0,8 / -- Determinación de almidón / -- / 6 Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos Mohos y levaduras 1000 UFC/g Máx. Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
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.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	