



<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <p style="font-size: small;">AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	<b>CÓDIGO: PA-FO-75</b>  <b>VERSIÓN No. 03</b>	<b>Página 1 de 4</b>  <b>FECHA: 07 02 2025</b>	 <p style="font-size: x-small;">de la Defensa</p>

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GALLETA BLANCA</b>
--------------------------	-----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001730/ SAP 200002904
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color blanca que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, grasa vegetal comestible, Agua, con textura característica tipo polvorosa.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, puede contener canela y azúcar glass, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.																													
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componentes</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%) en base seca</td> <td>3,0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH en solución acuosa al 10%</td> <td>5,6</td> <td>9,5</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>10,0</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1</p>	Componentes	Valores			Min	Max	Proteína (%) en base seca	3,0	-	pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5	Humedad (%)	-	10,0														
	Componentes	Valores																													
		Min	Max																												
	Proteína (%) en base seca	3,0	-																												
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5																													
Humedad (%)	-	10,0																													
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>2x10<sup>2</sup> ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positivo</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	---	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---	Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																											
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g																											
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																											
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10 <sup>2</sup> ufc/g	---																											
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---																											
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura muy suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.																														

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1241 productos de molinería, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022,
------------------------------	---

	Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
--	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001730 galleta blanca por 100gr SAP 200002904 galleta por 60gr
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual con termosellado y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</li> <li>• 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).</li> <li>• 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.</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MARZO 2026.</b>
-----------------------------	--------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial. Realizada por IMRC / Octubre 2021.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 03. Se agrega código SAP 200002904 Se actualiza requisitos microbiológico se elimina tabla:

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	3	<10	-	0
Recuento <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

Se actualiza requisitos normativos agregándose "Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen".

En presentación se elimina texto "El producto debe tener un peso entre 40 a 80 gramos" lo anterior obedece a que el código SAP 200001730 se describe como galleta blanca UND por 100gr

En empaque y/o embalaje se agrega "Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual con termosellado y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional."

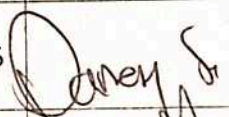


En rotulado se elimina "El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información." Y se agrega "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. 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" lo anterior teniendo en cuenta la actualización normativa de rotulado


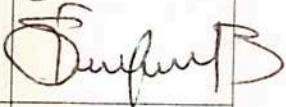
En condiciones de transporte se elimina el texto "El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias." Y se agrega "El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." Lo anterior para dar mayor claridad de la condición.

En certificaciones se agrega:

Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10-03-2026	
<b>Revisó</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion
<b>Comité Asesor de Fichas Técnicas</b>	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	

	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10-03-2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10-03-2026	
<b>Aprobó</b>	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10-03-2026	