



PROCESO		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	CÓDIGO: <b>PA-FO-75</b>			
		VERSIÓN No. <b>03</b>	Página <b>1</b> de <b>4</b>		
		FECHA:	<b>07</b>	<b>02</b>	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANTECADA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000443 / SAP 200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneado. Producto de textura suave y esponjosa.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:				
		<b>REQUISITO</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
		Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---		
Requisitos Nutricionales	Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022					
Otras características del producto	No Aplica					
	Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier 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>	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 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.

		Empaque individual 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 adicione.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
--	---

<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 (FV) Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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>
--	--

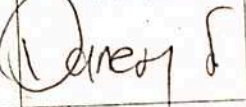

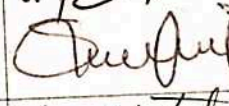
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MARZO 2026</b>
-----------------------------	-------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																									
1	Versión Inicial																																																									
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud".																																																									
3	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2</p> <p>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límites por g</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g</td> <td></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5 000</td> <td>10 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g</td> <td></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt;100</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> sp. UFC/25g</td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> en UFC/g</td> <td></td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <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><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>&lt; 10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022</p> <p>En requisitos normativos se incluyen 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 adicione. La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un</p>	Requisitos microbiológicos		Límites por g						n	c	m	M	Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g		5	2	5 000	10 000	Recuento de mohos y levaduras en UFC/g		5	2	100	200	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g		5	0	<100		Detección de <i>Salmonella</i> sp. UFC/25g		5	0	Ausencia		Recuento de <i>Salmonella</i> en UFC/g		5	2	10	100	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	---
Requisitos microbiológicos		Límites por g																																																								
		n	c	m	M																																																					
Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g		5	2	5 000	10 000																																																					
Recuento de mohos y levaduras en UFC/g		5	2	100	200																																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g		5	0	<100																																																						
Detección de <i>Salmonella</i> sp. UFC/25g		5	0	Ausencia																																																						
Recuento de <i>Salmonella</i> en UFC/g		5	2	10	100																																																					
REQUISITO	n	c	m	M																																																						
Mohos	5	2	10 <sup>2</sup> ufc/g	2x10 <sup>2</sup> ufc/g																																																						
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g	---																																																						

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	<p>(1) día desde su fecha de fabricación".                  En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."                  En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "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."                  En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, el texto "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. Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.</p>
4	<p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3                  En empaque se incluye que tenga termosellado a la bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Se cambia a Canastilla por unidades requeridas por la regional y se retira Canastilla por 30 unidades.                  En condiciones de transporte se retira concepto sanitario o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS por no ser atribuible esa clasificación de concepto sanitario para vehículos.</p>

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

Página en blanco