PRODUCTO / NOMBRE	**PAN CROISSANT**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002316 / SAP 200002895
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente. Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, 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. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada 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.

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. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001725 UNIDAD *150 G SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND SAP 200002895 CROISSANT DE 120 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 adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • 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:	**MARZO 2026**

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

<table>
<tr><td></td><td>REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud"</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentras implícito en requisitos transporte. Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
Se retiran los requisitos fisicoquímicos de pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)
<table>
<tr><th>Requisitos</th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>20,0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>Proteinas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9,0</td><td></td></tr>
<tr><td>Grasa en fracción en masa en %</td><td>20,0</td><td></td></tr>
</table>
Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th><th colspan="4">Limite por g</th></tr>
<tr><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g</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>5</td><td>2</td><td>100</td><td>200</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo, en UFC/g</td><td>5</td><td>0</td><td><100</td><td></td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp. UFC/25g</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia</td><td></td></tr>
<tr><td>Recuento de Escherichia coli, en UFC/g</td><td>5</td><td>2</td><td>10</td><td>100</td></tr>
</table>
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 adicionen.
En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto: "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones".
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." Se incluye el texto" embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto."
En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega " y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado".
En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".
En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto y 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.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
En código y presentación de producto se retira el material SAP 200002142 CROISSANT QUESO ALFM *120 G correspondiente a la Dirección de producción que tiene ficha técnica para productos propios y se incluye el material SAP 200002895 croissant de 120 gr.
En empaque se incluye el texto: 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, todo lo anterior de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. Cambios realizados por MCRG marzo 2026.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10/03/2026	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	10/03/2026	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10/03/2026	David Baldion.

Técnicas	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	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10/03/2026	