

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

CÓDIGO: **PA-FO-75**

VERSIÓN No. **03**

Página **1** de **4**

FECHA:

07

02

2025



PRODUCTO / NOMBRE

PAN MOGOLLA CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES

Código

SAP 200001747 / SAP 200002406 / SAP 200002894

Clasificación

PANADERÍA

Descripción del Producto

Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Generalmente tiene forma semicircular, muy similar al pan usado para hacer hamburguesas.

Requisitos Físicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

| Requisitos | Pan de un solo horneado (panes blandos) | |
|--|---|--------|
| | Mínimo | Máximo |
| Humedad, en % | 20,0 | 40,0 |
| pH | 4,8 | 6,0 |
| Proteínas en base seca, en fracción en masa en % | 9,0 | - |

Requisitos Físicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneado (panes blandos)

Requisitos Microbiológicos

El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

| Parámetro | n | c | m | M |
|------------------|---|---|-------------------------|-----|
| Mohos | 5 | 2 | 2x10 ² ufc/g | --- |
| Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.

| | | Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan de acuerdo a la NTC 1363 tabla 3. | |
|--|--|---|--|
| | | Micotoxinas | Límite máximo en $\mu\text{g}/\text{kg}$ |
| | | Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂ | 4.0 |
| | | Deoxinivalenol (DON) | 500 |
| | | Zearalenona | 50.0 |

REQUISITOS NORMATIVOS Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, 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 200001747 Pan mogolla corriente Unidad con peso de 100 gr. SAP 200002406 Pam Mogolla, paquete por 12 und. SAP 200002894 Mogolla Corriente de 50 gr. |
| | 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 se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días al momento de la entrega del producto.

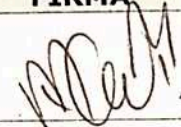

CONDICIONES DE TRANSPORTE El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el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

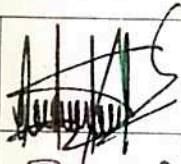
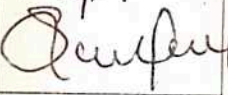

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

- 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 | <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363. Se incluyen requisitos normativos "Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"</p> <p>Se unifica y ajusta el empaque y/o embalaje del producto. Se incluye en la vida útil del producto "desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega".</p> <p>Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i></p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3</p> <p>Se trasladan los Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan de acuerdo a la NTC 1363 tabla 3 de los requisitos fisicoquímicos a otras características del producto.</p> <p>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan - NTC 1363 (Última Actualización).</p> <table border="1" data-bbox="308 693 917 871"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisitos microbiológicos</th> <th colspan="4">Límite por g</th> </tr> <tr> <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>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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva en UFC/g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td><100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. UFC/25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="941 693 1477 871"> <thead> <tr> <th>Parámetro</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>2x10² ufc/g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td><10 ufc/g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 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 adicionen.</p> <p>En presentación del producto se ajusta el material 200001747 retirando el gramaje entre 50 y 100 gramos y se incluye el que aparece en SAP que es unidad de 100 gr. Se incluye el material SAP 200002406 Mogollas Paq *12 und creado previamente por TIC y SAP 200002894 Mogolla Corriente de 50 gr, 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.</p> <p>En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional. Y se retira en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una.</p> <p>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas 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."</p> <p>En vida útil se incluye que el tiempo definido se requiere al momento de la entrega del producto y se retira desde su fecha de elaboración.</p> <p>En condiciones de transporte se incluye Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>En certificaciones se incluye 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. <i>Cambios realizados por MCRG marzo 2026.</i></p> | Requisitos microbiológicos | Límite 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> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 | Parámetro | n | c | m | M | Mohos | 5 | 2 | 2x10 ² ufc/g | --- | <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |
| Requisitos microbiológicos | Límite 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> spp. UFC/25g | 5 | 0 | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Bacillus cereus</i> en UFC/g | 5 | 2 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mohos | 5 | 2 | 2x10 ² ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Escherichia coli</i> | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | 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 Técnicas | 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 Rodríguez | 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 |  |