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. **03**	Página **1** de **4**	
		FECHA: **07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001753 / SAP 200002405 / SAP 200002899 / SAP 200002791
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico, con la adición de ajonjolí tostado en su superficie. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, semillas de ajonjolí, etc. 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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: **Requisitos** | **Pan de un solo horneo (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 Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (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.

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 200001753 El producto debe contener un peso de 100 gramos. SAP 200002405 PAN PERRO EMPAC EN BOLSA * 12 UND SAP 200002899 PAN PERRO DE 60 GRS SAP 200002791 Pan Perro paquete * 6 und c/u 60 a 80 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. 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.

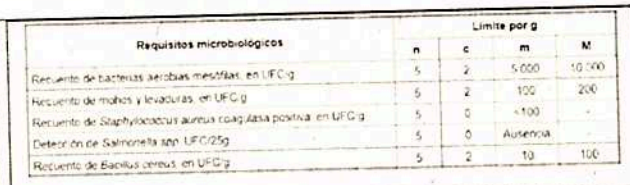
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínimo de ocho (8) días al momento de la entrega del producto.

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	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).

	 **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 *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g: 5, 0, <100, - Detección de Salmonella spp. UFC/25g: 5, 0, Ausencia, - Recuento de Bacillus cereus, en UFC/g: 5, 2, 10, 100 **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 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 del producto se elimina la información del SAP 200001781 El producto debe contener un peso mínimo de 30 g y/o estar en el rango de 60 a 80 gramos por ser datos del material PAN BUFFET, se incluye la información correspondiente pan perro material SAP 200001753 El producto debe contener un peso de 100 gramos. Se incluye el material SAP 200002791 Pan Perro paquete * 6 und c/u 60 a 80 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional." En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fechas 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 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 Abr 2025.*
3	En código y presentación del producto se incluyen los materiales SAP 200002405 PAN PERRO EMPAC EN BOLSA * 12 UND existente y creado previamente por TIC Y SAP 200002899 PAN PERRO DE 60 GRS. En presentación de producto se corrige el material 200002791 que corresponde a pan perro que por error estaba 200002792 que corresponde a pan hamburguesa. Las inclusiones 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.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10/03/2026	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	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 Baldión.
	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	

Página en blanco