PRODUCTO / NOMBRE	**GELATINA EN POLVO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002572 / SAP 200002573
	Clasificación	Misceláneos
	Descripción del Producto	El empleo más común de gelatina es en la elaboración de gelatina de postres o jalea. Las preparaciones sólidas de estos postres son saborizadas con aromas artificiales, edulcorantes naturales o artificiales, colorantes y saborizantes que al ser diluida con agua caliente y posteriormente sometida a refrigeración se puede consumir como postre listo para el consumo. La gelatina puede ser comercializada en forma de polvo granulado para preparar, cuyas indicaciones debe estar en el rótulo de producto. Saborizada con edulcorante artificial o sin sabor.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	La Gelatina es una mezcla coloide (sustancia semisólida), incolora, translúcida, quebradiza y casi insípida que se obtiene a partir del colágeno procedente del tejido conectivo del ganado, con o sin aromas artificiales, con o sin edulcorantes naturales o artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos: REQUISITOS / MINIMO / MAXIMO Humedad, % en masa: - / 12 Cenizas Totales, % en masa: - / 2 Proteína en base seca, % en masa N*5,55: 86 / - pH de la solución al 2% a 20°C: 4 / 7 Dióxido de azufre, en mg/kg: - / 50 Sustancias oxidantes: Negativo Requisitos fisicoquímicos – NTC 1629: 2021
	Requisitos Microbiológicos	Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: REQUISITO / n / m / M / c Recuento de Escherichia coli, UFC/g: 5 / <10 / - / 0 Detección de Salmonella spp. /25g: 5 / ausencia / - / 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g: 5 / ≤10 / - / 0 Recuento de Sthaphylococcus aeurus coagulasa positiva, UFC/g: 5 / <100 / - / 0 Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g: 5 / <10 / - / 0 En donde: n: Número de muestras por examinar m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable c: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M Requisitos microbiológicos – NTC 1629: 2021
	Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El producto puede o no contener aditivos (colorantes y saborizantes) de uso permitido de acuerdo a las Buenas Prácticas de Fabricación. Color propio del colorante empleado. Sabor propio del saborizante empleado (limón, fresa, frambuesa, naranja, durazno etc.) Olor propio del saborizante empleado. La gelatina para preparar debe estar exenta de humedad el color, sabor y olor son característicos de los aditivos empleados. Debe estar exento de sustancias toxicas o residuos de drogas o medicamentos. Características polvo granulado, aporta una firme consistencia, fuerza de gelificación especial, suave textura.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1629. Gelatina pura. Resolución No 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002572 X 30 gr Gelatina sin sabor SAP 200002573 X 500 gr Gelatina sin sabor
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto, bolsa de polipropileno biorientado.
	Rotulado	Resolución No 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	10 meses a partir de su entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó **Comité**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	