PRODUCTO / NOMBRE	**MIGA DE PAN**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002305 / SAP 200002626
	Clasificación	Suministros de Panadería
	Descripción del Producto	La miga de pan es un subproducto de panadería, utilizado principalmente para realizar apanados, dar consistencia, usar en preparaciones de salsas o sopas u otras preparaciones. También puede ser comercializado como pan molido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, agua, grasa vegetal comestible, Azúcar, levadura, sal, emulsificantes, conservantes. Los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Requisito** / **Mínimo** / **Máximo** pH / 4.8 / 6.0 NTC 1363 (3era Actualización) .
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **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 agua utilizada para la fabricación del producto, debe ser potable de acuerdo a lo indicado en la legislación nacional vigente. La miga de pan debe estar libre de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños. El producto, su color debe ser uniforme de dorado, o ligeramente moreno, la miga debe ser uniforme no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1363, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, 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	Presentación del Producto	SAP 200002305 Miga de Pan* 500 gramos. SAP 200002626 Miga de Pan* 1000 gramos.

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto podrá ser empacado en envases impermeables, de primer uso, grado alimentario. El empaque debe asegurar la conservación de las características propias del producto, durante el almacenamiento, transporte y expendio.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, 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 (30) días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.

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). - 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:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad. *Realizada por IMRC / Noviembre 2021.*
2	En requisitos fisicoquimicos se incluye la fuente NTC 1363 (3era Actualización) En requisitos microbiológicos se actualiza retirando Mohos y levaduras (UFC/g): 103 nivel aceptable de calidad. Salmonella en 25g: ausencia y se incluyen Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Resolución 1407 de 2022

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005. 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 incluye SAP 200002626 Miga de Pan* 1000 gramos.
En rotulado se incluye por entrar en vigencia normativa 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 texto 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 Mayo/2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

HOJA EN BLANCO