

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 4
		FECHA:	07	02
 Ministerio de la Defensa				

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CHURRO
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002336 / SAP 200001775 / SAP 200000192 / SAP 200000193/ SAP 200002903
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar y relleno de bocadillo o arequipe que posteriormente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, agua, sal, azúcar, levadura, margarina, esencia de vainilla y leche.			
	Requisitos Físicoquímicos	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 Microbiológicos	Requisitos Físicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)			
		El El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:			
		REQUISITO	n	c	m
		Mohos	5	2	10 ² ufc/g
		Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g
		Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, 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 suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.			

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.
-----------------------	--

Presentación del Producto	SAP 200002336 Churro Unidad *80 gr. SAP 200001775 Churro Unidad *100gr.
---------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO		SAP 200000192 Churro Unidad *100gr. SAP 200000193 Churro Con Arequipe Unidad *120gr. SAP 200002903 Churro Unidad*80gr
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual con termosellado 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 empackado.
--	--

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 información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002336 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se elimina de certificaciones registro sanitario del producto, ya que no es un alimento de alto riesgo, <i>Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.</i>		
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2		
	Se retiran los Requisitos Físicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneado (panes blandos).		
	REQUISITO	Mínimo %	Máximo %
	Humedad, en %	20,0	40,0
	pH	4,8	6,0
	Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

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 en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10 ²	10 ³
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10 ³

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

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen resolución 5109 de 2015, 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 el material 200001775 y se retira el texto 50 a 80 gramos y Enel el material 200002336 y se retira el texto 90 a 100 gramos, se incluye los materiales 200000192 y 200000193 disponibles en el listado de materiales suministrado por oficina TIC .

En rotulado 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."

La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación".

En certificaciones se incluye registro sanitario vigente 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.

Se actualiza formato versión 03

Se agrega código SAP 200002903 Churro Unidad*80gr de acuerdo a solicitud regional llanos

Se agrega requisitos fisicoquímicos:

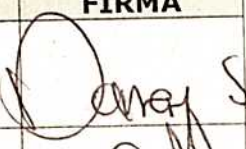
El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

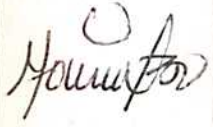
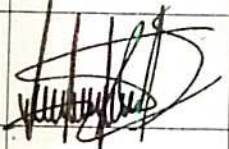
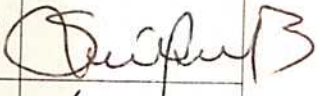
Requisitos	Pan de un solo horneado (panes blandos)	
	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

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

en empaque se agrega texto " Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual con termosellado y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional", lo anterior por necesidad de cada regional

Se modifica presentación ya que de acuerdo SAP 200001775 este tiene 100gr de presentación Y se modifica presentación de código SAP 200002336 ya que según sistema SAP este es de 80gr

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10-03-2026	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10-03-2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10-03-2026	David Baldion

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10-03-2026	
	Director Abastecimientos 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	