| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **GALLETA BLANCA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001730 |
| | Clasificación | Panadería |
| | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color blanca que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, grasa vegetal comestible, Agua, con textura característica tipo polvorosa. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, azúcar, grasa vegetal comestible, puede contener canela y azúcar glass, los aditivos deben ser permitidos por la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | **Componentes** / **Valores** (Min / Max)<br>**Proteína (%) en base seca**: 3,0 / -<br>**pH en solución acuosa al 10%**: 5,6 / 9,5<br>**Humedad (%)**: - / 10,0<br>Requisitos fisicoquimicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1 |
| | Requisitos Microbiológicos | **Requisito** / **n** / **m** / **M**<br>**Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g**: 3 / 1000 / 5000<br>**Recuento Coliformes en placa, UFC/g**: 3 / <10 / 10<br>**Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa* positiva, UFC/g**: 3 / <100 / -<br>**Recuento mohos y levaduras, UFC/g**: 3 / 50 / 500<br>**Recuento *Escherichia coli*, UFC/g**: 3 / <10 / -<br>**Recuento Bacilus cereus, UFC/g**: 3 / 10 / 100<br>Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2 |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura muy suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso entre 40 a 80 gramos. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario |
| | Rotulado | El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | – 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). |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **OCTUBRE DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| **1** | Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 07 OCT 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 07 OCT 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **GALLETA NEGRA TIPO CUCA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001726 / SAP 200000229 |
| | Clasificación | PANADERIA |
| | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos |

| | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Mohos | 5 | 2 | $10^2$ ufc/g | $2x10^2$ ufc/g |
| Escherichia coli (1) | 5 | 0 | <10 ufc/g | |
| Staphylococcus coagulasa positiva (25) | 5 | 0 | $<10^2$ ufc/g | --- |
| Salmonella spp. (26) | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| Listeria monocytogenes (27) | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |

Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 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. |

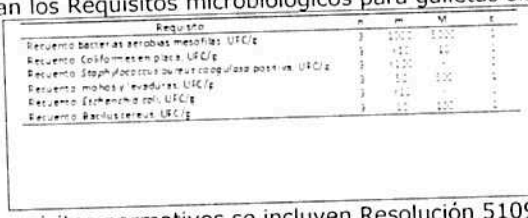
| | | |
|---|---|---|
| | Presentación del Producto | SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca<br>SAP 200000229 Unidad Cuca de 50 a 75 g |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario. Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene. |
| | 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 cinco (5) días. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro sanitario del producto. (Vigente)<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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:** | | **AGOSTO 2025.** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquimicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: *"El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr".* En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 |

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2.



| Requisito | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento bacterias aerobias mesofilas UFC/g | 3 | 5000 | 50000 | 1 |
| Recuento Coliformes en placa UFC/g | 3 | 100 | 10 | 1 |
| Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 3 | 1000 | 10 | 1 |
| Recuento mohos y levaduras UFC/g | 3 | 50 | 100 | 1 |
| Recuento Escherichia coli UFC/g | 3 | 100 | 10 | 1 |
| Recuento Bacillus cereus UFC/g | 3 | 50 | 500 | 1 |

| 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 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. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr.
En rotulado se retira el texto "Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, 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."
Se amplía la vida útil mínima de cuatro a cinco días.
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, octubre 2024.*

**4**

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
Se modifican requisitos microbiológicos teniendo en cuenta que este producto es galleta tipo cuca y es dulce por lo cual le aplica la tabla en mención "tabla 8,2 de la resolución 1407/2022" sin embargo los parámetros corresponden a la tabla 8,1 pan, por ende, se corrige tabla.

Antes:

| 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

Después:

| | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Mohos | 5 | 2 | $10^2$ ufc/g | $2x10^2$ ufc/g |
| Escherichia coli (1) | 5 | 0 | <10 ufc/g | |
| Staphylococcus coagulasa positiva (25) | 5 | 0 | $<10^2$ ufc/g | --- |
| Salmonella spp. (26) | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| Listeria monocytogenes (27) | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |

Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022

En presentación se corrige la presentación del código SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca. Dado que internamente se solicitó la corrección de acuerdo al contrato interadministrativo por solicitud regional amazonia

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 08/08/2025 | |
| | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 08/08/2025 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | John Jairo Herrera Weeber | 08/08/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez | 08/08/2025 | |
| | Director de Abastecimientos Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 08/08/2025 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 08/08/2025 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 08/08/2025 | |

| PROCESO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES – La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | |
| | | Fecha: **12** / **07** / **2018** | | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN CORRIENTE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001768 / 200002050 |
| | Clasificación | Panadería |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: |

| Requisitos | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad, en % | 20 | 40 |
| pH | 4,8 | 6 |
| Proteinas en base seca, en fracción en masa en % | 9 | – |

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: |

| 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 |

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser: |

| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | |
|---|---|---|
| | PROMEDIO | DESVIACION |
| Humedad (%) | 14,8 | ± 0.4 |
| Grasas (%) | 2,2 | – |
| Carbohidratos (%) | 72,9 | – |
| Calorías (kcal) | 347 | – |

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

| | | |
|---|---|---|
| | Otras características del producto | El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.<br>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. |
| | Contenido | SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos.<br>SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos |
| | Requisitos Normativos | NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013. |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 2 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | 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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
| | Empaque | Lamina poliprpileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO 2020** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 04 Marzo 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 04 mar 2020 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 04 MAR 2020 | |
| | Subdirector General. de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04 MAR 2020 | |
| **Aprobó** | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 04 Mar 2020 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | | VERSIÓN No. **02** | Página **1** de **5** | | |
| | | FECHA: | **23** | **04** | **2024** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **MANTECADA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000443 / SAP 200001745 |
| | Clasificación | Repostería |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, Harina de Maíz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. 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 | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:<br>**REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**<br>Mohos / 5 / 2 / $10^2$ ufc/g / $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, 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 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G<br>SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.<br>Canastilla por 30 unidades |
| | 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 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. |
| **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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. 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 del producto. (Vigente)<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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:** | **OCTUBRE 2024** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363.<br><br>Requisitos microbiológicos. Límite por g. n c m M<br>**REQUISITO** n c m M<br>Mohos 5 2 $10^2$ ufc/g $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli 5 0 < 10 ufc/g ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022<br>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.<br>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".<br>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha 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."<br>En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, 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.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 18 OCT 2024 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 18 OCT 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanchez Montenegro | 18 OCT 2024 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 18 OCT 2024 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 18 OCT 2024 | |

Espacio en blanco

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas | TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PALITO DE QUESO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200002168 / 200001727 |
| | Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| | Descripción del Producto | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |

| 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 |

Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr. |
| | Requisitos Normativos | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades, el producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima |

| | | |
|---|---|---|
| | | ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
| | Empaque | El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | – 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)<br>– Registro sanitario del producto. (Vigente) |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO DE 2020** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto "y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.<br><br>**Análisis** / **Valor**<br>**Aerobios mesofilos** — **10.000 UFC máximo**<br>**Coliformes totales** — **< 3 NMP/g**<br>**Estafilococo Coagulasa (+)** — **< 100 UFC/g**<br>**E.Coli** — **Ausente**<br><br>**Parámetro** / **Aceptable**<br>Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000<br>Coliformes Totales NMP — 9<br>Coliformes Fecales, NMP — <3<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100<br>Recuento Mohos y Levaduras — 200 |
| 3 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "*El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr*" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En |

| | |
|---|---|
| | Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 04 Marzo 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 04-mar-2020 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 04 MARZO 2020 | |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020 | |
| **Aprobó** | Subdirector General. | Coronel Juan Carlos Pineda Riveros | 04-Mar-2020 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | | VERSIÓN No. **02** | Página **1** de **4** | | |
| | | FECHA: | **23** | **04** | **2024** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN BUFFET** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001781 / SAP 200000501 |
| | Clasificación | Panadería |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

| REQUISITO | Mínimo % | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad, en % | 20,0 | 40,0 |
| pH | 4,8 | 6,0 |
| Proteinas 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 olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.<br>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno.<br>La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. |

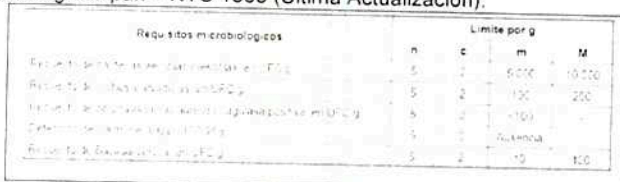
| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 1363:2017 (tercera actualización), Res. 2674 del 2013, Res 5109/2005, Res. 4506 de 2013 del Ministerio de salud y protección social. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001781 PAN BUFFET<br>SAP 200000501 PAN BUFFET UNIDAD *100 G |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200001781 PAN BUFFET PAQUETE POR 3 A 4 UNIDADES<br>Lamina de polipropileno biorientado. Empaque individual y/o bolsa de polietileno alta densidad o polipropileno biorientado. |

| | | |
|---|---|---|
| | | Canastilla por 30 unidades |
| | 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 empacado. |
| **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)<br>• 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).<br>• 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:** | **OCTUBRE 2024** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para el material 200001781 y se retira el texto "Debe tener un peso mínimo de 30 gramos y/o estar entre comprendido entre 60 – 80 gramos., se incluye material 200000501 disponible en el listado de materiales suministrado por oficina TIC.<br>En embalaje se incluye SAP 200001781 PAN BUFFET PAQUETE POR 3 A 4 UNIDADES.<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).<br><br>Requisitos microbiológicos — Límite por g: n, c, m, M<br>Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022<br>Se retiran los requisitos nutricionales teniendo en cuenta que los datos de acuerdo a la resolución 810 de 2021 se relacionan en el rotulo de acuerdo a las características del producto.<br>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.<br>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."<br>En vida útil se amplia de dos a 5 días.<br>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, octubre 2024.* |

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 18 OCT 2024 | |
| **Revisó**<br><br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 18 OCT 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanchez Montenegro | 18 OCT 2024 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 18 OCT 2024 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 18 OCT 2024 | |

Espacio en blanco

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN CHICHARRÓN** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001122 |
| | Clasificación | Pan |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de mínimo harina de trigo, grasa vegetal comestible, agua, sal, que presenta una estructura de capas finas sobrepuestas y cuya contenido mínimo de grasa es 20 gramos por 100 gramos de harina, puede contener relleno de arequipe o bocadillo. Según lo requiera la Regional |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, grasa vegetal comestible, agua, sal, bocadillo o arequipe. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | ***REQUISITO*** / ***m***<br>Recuento total de microorganismos mesofilosl/g: ≤10000<br>NMP Coliformes totales/g: ≤9<br>NMP Coliformes fecales/g: <3<br>Estafilococos coagulasa positivos/g: <100<br>Recuento de Mohos y levaduras/g: ≤200<br>Parámetros microbiológicos INVIMA para Productos Panadería |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso entre 50 a 100 gramos por unidad. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en material de primer uso, que proteja el producto, debe entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que garantice temperatura, el producto el momento de la entrega debe estar a una temperatura mínima de 65° o temperatura ambiente según lo requiera la Regional. |
| | Rotulado | El productor debe pasar certificación que indique mínimo la siguiente información: fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración o lote o el embalaje debe tener una etiqueta de rotulado con dicha información. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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** | – 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). |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **OCTUBRE DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| **1** | Versión Inicial. *Realizada por IMRC / Octubre 2021.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 07 OCT 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 07 OCT 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **02** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | **23** | **04** | **2024** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN CROISSANT** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316 |
| | Clasificación | Panadería |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente.<br><br>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. 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.<br>Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

| REQUISITO | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Mohos | 5 | 2 | $10^2$ ufc/g | $2x10^2$ ufc/g |
| Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | --- |
| Staphylococcus coagulasa positivo | 5 | 0 | < $10^2$ ufc/g | --- |
| Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |
| Listeria monocytogenes | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- |

Requisitos Microbiológicos. 8,3 productos panadería salada, 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 hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

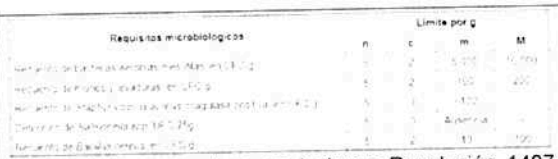
| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001725 UNIDAD *150 G<br>SAP 200002142 UNIDAD *120 G<br>SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto. |
| | 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 empacado. |
| **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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. 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)<br>• 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).<br>• 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:** | **OCTUBRE 2024** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". |
| 3 | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnologia y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentras implicito en requisitos transporte. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.* |
| 4 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se retiran los requisitos fisicoquímicos de pan hojaldre– NTC 1363 (Última Actualización)<br>**Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad, en %: 20.0 – 40.0<br>pH: 4.8 – 6.0<br>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %: 9.0 –<br>Grasa en fracción en masa en %: 20.0 –<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan -- NTC 1363 (Última Actualización) |

| | |
|---|---|
| | <br>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.<br>En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto: "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones".<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha 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." Se incluye el texto" embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto."<br>En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega " y se incluye el texto "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 empacado".<br>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".<br>En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto 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.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 18 OCT 2024 | |
| **Revisó**<br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 18 OCT 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 18 OCT 2024 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanchez Montenegro | 18 OCT 2024 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 18 OCT 2024 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 18 OCT 2024 | |

Espacio en blanco

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN DE COCO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001750 / 200000503 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. 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 | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: |

| **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 | $10^2$ |

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | 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. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr. |
| | Requisitos Normativos | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | 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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
| | Empaque | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |

| | |
|---|---|
| **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). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO DE 2020** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. |

| | **CARGO** | **NOMBRE** | **FECHA** | **FIRMA** |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 04-Marzo-2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 04-03-2020 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 04 MARZO 2020 | |
| | Subdirector General. de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR 2020 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 04-Mar 2020 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | VERSIÓN No. **03** | Página **1** de **4** | | |
| | | FECHA: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN HAMBURGUESA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000507 / SAP 200001751 / SAP 200000508 / SAP 200001671 / SAP 200002792 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. 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, 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**

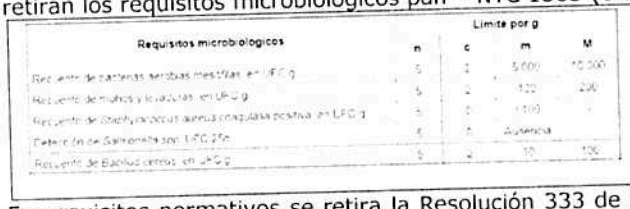
El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.

| **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 200000507 / SAP 200001751**, El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min.<br>**SAP 200000508** Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und<br>**SAP 200001671** Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und<br>**SAP 200002792** Pan hamburguesa 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.<br>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 cinco (5) 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)<br>• 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).<br>• 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:** | | **ABRIL 2025** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 1363, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |

| | |
|---|---|
| **3** | Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" |
| **4** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>Se incluyen los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).<br><br>Requisitos microbiológicos / Límite por g: n, c, m, M<br>Recuento de bacterias aerobias mesófilas en UFC/g: 5, 2, 5.000, 10.000<br>Recuento de mohos y levaduras en UFC/g: 5, 2, 100, 200<br>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva en UFC/g: 5, 0, <100, -<br>Detección de Salmonella spp. UFC/25g: 5, 0, Ausencia<br>Recuento de Bacillus cereus en UFC/g: 5, 2, 50, 100<br>**Parámetro / n / c / m / M**<br>Mohos: 5, 2, 2x10² ufc/g, ---<br>Escherichia coli: 5, 0, <10 ufc/g, ---<br>Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y 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.<br>En presentación del producto se incluye el material SAP 200002792 Pan hamburguesa 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."<br>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."<br>En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."<br>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. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 28 ABR 2025 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 28 ABR 2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 28 ABR 2025 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 28 ABR 2025 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanchez Montenegro | 28 ABR 2025 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 28 ABR 2025 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 28 ABR 2025 | |

Espacio en blanco

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN MOGOLLA CORRIENTE** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001747 |
| | Clasificación | PANADERIA |
| | 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 | Harina de trigo fortificada, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:<br>**Requisitos** / **Pan de un solo horneo (Panes blandos)** — **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad en %: 20.0 — 42.0<br>pH: 4.6 — 6.0<br>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %: 6.0 — -<br>*NTC 1363 – Requisitos Fisicoquímicos para el pan*<br>**Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan**<br>**Micotoxinas** / **Límite máximo en µg/Kg**<br>Suma de aflatoxinas $B_1$, $B_2$, $G_1$ y $G_2$: 4.0<br>Deoxinivalenol (DON): 500<br>Zearalenona: 50.0 |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:<br>**Requisitos microbiológicos** / **Límite por g** — **n** / **c** / **m** / **M**<br>Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g: 5 / 2 / 5 000 / 10 000<br>Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g: 5 / 2 / 100 / 200<br>Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g: 5 / 0 / <100 / -<br>Detección de *Salmonella* spp. UFC 25g: 5 / 0 / Ausencia / -<br>Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g: 5 / 2 / 10 / 100<br>en donde<br>n = tamaño de la muestra<br>m = índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad<br>M = índice máximo permisible para identificar el nivel aceptable de calidad<br>c = número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M<br>*NTC 1363 – Requisitos Microbiológicos para el pan* |
| | 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) |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso neto entre 50 y 100 g. |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario y debe ser embalado en canastillas limpias y desinfectadas en bolsas de 10 o 15 unidades cada una. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **ABRIL DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| **1** | Versión Inicial |
| **2** | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.<br>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363.<br>Se incluyen requisitos normativos *"Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"*<br>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"*.<br>Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador<br>*Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 30 ABR 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 03 MAY 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN PERA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000512 / 200001752 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo). |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: |

| **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 | $10^2$ |

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | 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. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. |
| | Requisitos Normativos | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | 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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |

| | | |
|---|---|---|
| | Empaque | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>– 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). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO DE 2020** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 04. Marzo 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 04 marzo 2020 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 04 MAR 2020 | |
| | Subdirector General. de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04-MAR-2020 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 04-Mar-2020 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES | TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | CÓDIGO: **PA-FO-75** | | | |
| | | VERSIÓN No. **03** | | Página **1** de **4** | |
| | | FECHA: | **07** | **02** | **2025** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN ROLLO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001754 / SAP 200002681 / SAP 200002682 |
| | Clasificación | PANADERIA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

**REQUISITOS ESPECÍFICOS**

**Ingredientes:** Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente.

**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. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El producto 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 200001754 El producto debe tener un peso neto mínimo de 100g.<br>SAP 200002682 El producto debe tener un peso neto mínimo de 60g.<br>SAP 200002681 El producto debe tener un peso neto mínimo de 80g. |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Empaque individual y/o bolsa.<br>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 empacado. |
| **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)<br>• 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).<br>• 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 2025** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.<br>Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1363.<br>Se incluyen requisitos normativos *"Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización)"*<br>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"*.<br>Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador<br>*Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.* |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En requisitos fisicoquímicos se retiran los límites máximos para micotoxinas. |

Tabla 3. Límites máximos permitidos de micotoxinas para el pan

| Micotoxinas | Límite máximo en µg/Kg |
|---|---|
| Suma de aflatoxinas $B_1$, $B_2$, $G_1$ y $G_2$ | 4,0 |
| Deoxinivalenol (DON) | 500 |
| Zearalenona | 50,0 |

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 | n | Límite por g c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| [illegible] | 5 | 2 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 2 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 0 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 0 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 2 | [illegible] | [illegible] |

| 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 de producto se incluyen los códigos de materiales SAP 200002682 El producto debe tener un peso neto mínimo de 60g, y SAP 200002681 El producto debe tener un peso neto mínimo de 80g., para dar cumplimiento a los gramajes estipulados en los contratos interadministrativos de acuerdo a la solicitud realizada por regional suroccidente.
En embalaje se ajusta al siguiente texto: "Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Empaque individual y/o bolsa. 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 vida útil se amplía de dos a 5 días.
En condiciones de transporte se incluye "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".
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, marzo 2025.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 14-03-2025 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 14-03-2025 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 14-03-2025 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 14-03-2025 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Norma Silvana Montanchez Montenegro | 14-03-2025 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 14-03-2025 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 14-03-2025 | |

JAEN BLANCO

| PROCESO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES – La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | |
| | | Fecha: **12** / **07** / **2018** | | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN ROSCON** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001760<br>200002138 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: |

| **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 | $10^2$ |

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |
| | Contenido | SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.<br>SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos |
| | Requisitos Normativos | NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades |

| | | |
|---|---|---|
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | 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 (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. |
| | Empaque | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>– 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). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MARZO DE 2020** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| **1** | Versión Inicial |
| **2** | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |

| | **CARGO** | **NOMBRE** | **FECHA** | **FIRMA** |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 04 MARZO 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 04 marzo 2020 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 04 MARZO 2020 | |
| | Subdirector General. de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 04 MAR 2020 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 04 Mar 2020 | |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN TAJADO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001755 / SAP 200002790 / SAP 200002880 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. |
| | 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 pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla. |

| | |
|---|---|
| **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 200001755** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.<br><br>**SAP 200002880** Pan Tajado De Mantequilla Paquete * 550 GR<br><br>**SAP 200002790** Pan Tajado Paquete * 500 a 520 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. El cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.<br>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 deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación. |

| | |
|---|---|
| **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)<br>• 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).<br>• 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:** | **MAYO 2025** |

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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En requisitos fisicoquímicos se retira el parámetro de grasa y se incluye el parámetro de proteina de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).
<table>
<tr><th rowspan="2">REQUISITO</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr>
<tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr>
<tr><td>Proteina en %</td><td>9</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Humedad en % m/m</td><td>20</td><td>40</td></tr>
<tr><td>Grasa (g/100 g de harina)</td><td>6</td><td>18</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th rowspan="2">Requisitos</th><th colspan="2">Pan de un solo horneo (panes blandos)</th></tr>
<tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad, en %</td><td>20,0</td><td>40,0</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>4,8</td><td>6,0</td></tr>
<tr><td>Proteínas en base seca, en fracción en masa en %</td><td>9,0</td><td></td></tr>
</table>
Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).
<table>
<tr><th>PARÁMETROS</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>1</td><td>$10^2$</td><td>$10^3$</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Mohos</td><td>5</td><td>2</td><td>$2x10^2$ ufc/g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y 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.<br>En presentación del producto se incluye el material SAP 200002790 Pan Tajado Paquete * 500 a 520 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."<br>En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación 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."<br>En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."<br>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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>En ingredientes se ajusta el texto quedando "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente".<br>En otras características del producto se incluye "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla".<br>En presentación de producto y código se incluye SAP 200002880 este material es solicitado por la regional pacifico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG May 2025.*</td></tr>
</table>

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 23/05/2025 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 23/05/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 23/05/2025 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 23/05/2025 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 23/05/2025 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 23/05/2025 | |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000695 / 200001786/ 200000716 / 200001787 |
| | Clasificación | Reposteria |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de batido y cremados ingredientes panificables. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico cuadrado y empaque individual. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, azúcar, agua, mantequilla, huevos, esencia, polvo para hornear. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:<br>**REQUISITO** / **m**<br>Recuento total de microorganismos mesofilos/g: ≤10000<br>NMP Coliformes totales/g: ≤7<br>NMP Coliformes fecales/g: <3<br>Recuento Estafilococos coagulasa positivos/g: <100<br>Recuento de Mohos y levaduras/g: ≤100<br>Detección de Salmonella /25g: Ausencia<br>Referencial: INVIMA para galletas y bizcochos |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no debe poseer exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Debe entregarse en los sabores solicitados por el cliente. |
| | Contenido | 200000695 / 200001786 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 70 gramos.<br>200000716 / 200001787 El producto debe poseer un peso neto mínimo de 63 gramos. |
| | Requisitos Normativos | Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Canastilla x 30 unidades. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas x 10 unidades. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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. |
| | Empaque | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |

| | | |
|---|---|---|
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Acta de visita sanitaria con concepto sanitario Favorable o favorable con condiciones, para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **MAYO DE 2020** |

| **MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS** |
| 1 | Versión Inicial. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 08 - Mayo - 2020 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I. | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 08 Mayo 2020 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 08 Mayo 2020 | |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 08 MAY 20 | |
| **Aprobó** | Secretario General. | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 08 MAY 2020 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 2 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **TORTA DE FRUTA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000715 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, mantequilla, fruta cristalizada que posteriormente es sometida a proceso de horneo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Huevos, margarina, azúcar, polvo de hornear, harina de trigo, fruta cristalizada. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:<br>**Parámetro** — **Aceptable**<br>Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000<br>Coliformes Totales NMP — <3<br>Coliformes Fecales, NMP — <3<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100<br>*Salmonella* / 25g — Negativo<br>*Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002* |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjoso en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. La fruta cristalizada con la que se elabora el producto no podrá tener indicios de fermentación o contaminación de cualquier tipo. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe tener un peso mínimo de 80 g. |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe empacarse en material de primer uso, embalado en canastillas limpias y desinfectadas, garantizando la protección del producto. |
| | Rotulado | Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) días desde su fecha de elaboración y al momento de la entrega no debe tener mas de tres (3) días desde su fecha de elaboración. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en ambiente seco, fresco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario |

| | |
|---|---|
| | FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente territorial de salud. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria.<br>Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **ABRIL DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| **1** | Versión Inicial. |
| **2** | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.<br>Se incluye en los requisitos microbiológicos la norma de referencia *"Parámetros Microbiológicos-INVIMA. Actualización 16 de abril de 2002"*.<br>Se deja en los requisitos normativos la *"Resolución 2674 de 2013"* teniendo en cuenta la naturaleza del producto<br>Se ajusta y complementan los ítems Empaque y/o embalaje, vida útil del producto, condiciones de transporte y CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador.<br>*Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 30 ABR 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |
| | Subdirector General. de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 03 MAY 2021 | |