PRODUCTO / NOMBRE	**PASTEL HOJALDRADO DE POLLO O CARNE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001758
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal, el producto lleva relleno de pollo o carne. El producto es de textura suave y crujiente. El producto debe estar completamente relleno en su interior. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias, Pollo o carne, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% panadero) NTC 1363
	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 pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente 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, NTC 1363 (última Actualización)

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo 100 g o que se encuentre entre 140 a 200 g según como lo requiera la Regional, 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.
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá empacarse en bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de baja densidad de primer uso y grado alimentario 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 75° o a temperatura ambiente según lo requiera la Regional, en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	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 al momento de la entrega del producto.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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:	**ENERO DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el 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 "Pastel de Pollo" a "Comidas listas". Se adiciona en composición o carne, dando mayor cobertura al producto. Se adiciona en requisitos fisicoquímicos "Contenido mínimo de grasa 20 gramos x 100 gramos de harina (% panadero)", según NTC 1363. El contenido se cambia de la siguiente manera: "El producto debe tener un peso mínimo que oscile entre 140 a 200 gr según como lo requiera la Regional". En Transporte se adiciona: "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 rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se cambia Decreto 3075 de 1997 por Resolución 2674 de 2013. Se amplía la vida útil del producto cambiando de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona Requisito: Registro sanitario del producto.
3	Se incluye la presentación de 100 g.
4	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 versión 01, en requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros, se ajustan requerimientos de otras características del producto, empaque y rotulado, de acuerdo a requerimientos actuales de la Entidad, se retira de las certificaciones el requerimiento de registro sanitario del producto (Vigente).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	27 ENE 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	27 ENE 2022	

	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	27 ENE 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	27 ENE 2022	