PRODUCTO / NOMBRE	**BROWNIE**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001724 / SAP 200000124 / SAP 200002793
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo de una masa preparada con una mezcla compuesta de azúcar, harina de trigo fortificada, huevos frescos, grasa, cocoa, esencia de vainilla, sal, polvo de hornear y conservante. Puede tener relleno de arequipe.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, Huevos frescos, Harina de trigo fortificada, Grasa, Cocoa, Esencia de Vainilla, Sal, Polvo de hornear, Conservante (Ácido Sórbico), Cobertura de Chocolate y Arequipe.
	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	---

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

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave 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, Res. 4506 de 2013, 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 200001724 Unidad *80 G SAP 200000124 Unidad *80 G SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *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 con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla o caja por unidades requeridas por la regional. El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada.
	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 mínimo de ocho (8) días.
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. 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) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MARZO 2026**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200000124. Dentro de las certificaciones se incluye posibilidad para compra de producto por comercializadores, presentar concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos normativos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos – INVIMA para galletas y bizcochos.

REQUISITO	m
Recuento de microrganismos mesófilos (UFC/g)	≤10000
Recuento de NMP Coliformes Totales (UFC/g)	≤ 7
Recuento de NMP Coliformes fecales (UFC/g)	≤3

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/25	---

	Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva (UFC/g) ≤100 Detección de *Salmonella* spp/25 g Ausencia 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 peso del producto debe estar comprendido entre 60 y 100 gramos. Y se deja unidad *80 g. En rotulado se retira el texto "Se debe indicar nombre del fabricante, dirección del fabricante, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, lote." 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 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 Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002793 Brownie Sabores Surtidos *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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*
5	En empaque se incluye bolsa con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla o caja por unidades requeridas por la regional. De acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10/03/2026	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	10/03/2026	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	10/03/2026	David Baldion
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10/03/2026	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	10/03/2026	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10/03/2026	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10/03/2026	

Página en blanco