| PROCESO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS | | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | SUBPROCESO<br>PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS | Código: GAB-PSC-FO-02 | | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | TITULO<br>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión: No. 1 | Página 1 de 4 | | | |
| | | Fecha: | 10 | 04 | 2017 | |

| PRODUCTO / NOMBRE | BEBIDA ACHOCOLATADA |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 500000017 |
| | Clasificación | ENERGETICOS RC |
| | Descripción del Producto | La bebida achocolatada es una mezcla en polvo preparada a base de cacao. Puede tomarse frío o caliente. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. La bebida se debe disolver fácilmente en 250 ml. agua fría y la disolución debe permanecer intacta en olor y sabor al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación. |

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Azúcar, cocoa en polvo, leche en polvo (opcional), malta, lecitina de soya (Emulsificante), sal, aditivos y saborizantes permitidos. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente |
| | Requisitos Fisicoquímicos | NO APLICA |
| | Requisitos Microbiológicos | Referencial: NTC 518 (Cuarta Actualización). |
| | Requisitos Nutricionales | El producto debe contener en 20 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes: |

| REQUISITO | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de total de microorganismos mesofílicos UFC / g | 3 | 10000 | 15000 | 1 |
| Recuento de Coliformes en placa UFC/g | 3 | <10 | 20 | 1 |
| Recuento de *Escherichia Coli,* UFC/g | 3 | <10 | -- | 0 |
| Recuento de Hongos y Levaduras UFC / g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Detección de *Salmonella spp,* / 25g | 5 | 0 | -- | 0 |

n = Número de muestras por examinar
m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad
c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

| | | |
|---|---|---|
| | | <table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>MÍNIMO</th><th>MÁXIMO</th></tr><tr><td>Proteína (g)</td><td>1,4</td><td>2,5</td></tr><tr><td>Grasa (g)</td><td>0,9</td><td>1,4</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>16,0</td><td>26,0</td></tr><tr><td>Calorías (Kcal)</td><td>78</td><td>--</td></tr></table> |
| | Otras características del producto | El producto deberá conservarse en buenas condiciones organolépticas para el consumo en todos los pisos térmicos, considerando que la ración de campaña es distribuida a nivel nacional. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso neto de 20 gramos. |
| | Requisitos Normativos | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 518 (Ultima Actualización), Resolución 1511 de 2011. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Caja corrugada por 600 unidades de producto. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | El producto debe estar empacado en estructura bilaminada BOPP + BOPP metalizado en color opaco, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (muescas); el empaque debe tener sello de tres costuras (superior, inferior y lateral), empaque tipo cojín. El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del producto. El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. 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 | Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011. (Si Aplica) La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
| | Vida Útil | 18 meses Mínimo a partir de la fecha de entrega. |

| | |
|---|---|
| **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:** | **JULIO 2018** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se cambia código SIC 799 por el código SAP 500000017, por implementación del sistema de información SAP. Se ajusta requisito de vida útil, pasando de 14 meses a 18 meses. |
| 3 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.<br><br>Se adiciona descripción de producto, así: *"La bebida achocolatada es una mezcla en polvo preparada a base de cacao. Puede tomarse frío o caliente."*<br><br>Se adiciona condición de Ingredientes así: "*leche en polvo (opcional)*"<br><br>Se adiciona los requisitos microbiológicos así: |

| REQUISITO | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de total de microorganismos mesofílicos UFC / g | 3 | 10000 | 15000 | 1 |
| Recuento de Coliformes en placa UFC/g | 3 | <10 | 20 | 1 |
| Recuento de *Escherichia Coli,* UFC/g | 3 | <10 | -- | 0 |
| Recuento de Hongos y Levaduras UFC / g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Detección de *Salmonella spp,* / 25g | 5 | 0 | -- | 0 |

*n = Número de muestras por examinar*
*m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad*
*M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad*
*c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.*

Se adicionan otras características del producto: "*Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011.*"

Se actualizan requisitos normativos así: "*Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005,*

| | |
|---|---|
| | *Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, NTC 518 (Ultima Actualización), Resolución 1511 de 2011."*<br>Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*"<br><br>Se adicionan condiciones de empaque así: "*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.*"<br><br>Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011 (Si Aplica). La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011. (Si Aplica) La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.*"<br><br>Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "*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).*" |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Dirección de Producción | Ing. Ind. Yamile Betancourt Vega | 25 de julio de 2018 | |
| | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta | 25 de julio de 2018 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Dirección de Producción | Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra | 25 de julio de 2018 | |
| | Directora de Producción | Economista Martha Victoria Garzón Galvis | 25 de julio de 2018 | |
| | Subdirectora General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 26 de julio de 2018 | |
| | Subdirector General Operaciones Logísticas | TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán | 26 de julio de 2018 | |
| | Subdirector General de Contratación (E) | Abogado Jose Fernando Vargas | 26 de julio de 2018 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Vargas Barreto | 26 de julio de 2018 | |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGISTICA 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 5 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **LECHE AZUCARADA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 500000042 |
| | Clasificación | ENEGETICOS RC |
| | Descripción del Producto | Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación de una mezcla de leche y azúcar o por mezcla de leche en polvo y azúcar, mediante proceso tecnológico apropiado para este fin.<br>La bebida debe disolverse fácilmente en 250 ml. agua fría y la disolución debe permanecer intacta en olor y sabor al menos durante las 24 horas siguientes a su preparación. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Leche entera en polvo, azúcar y calcio. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | NO APLICA |
| | Requisitos Microbiológicos | Referencial: Resolución 02310 de 1986. Capitulo XI. |

| REQUISITO | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de total de microorganismos aerobios mesofílicos / g | 3 | 10000 | 30000 | 1 |
| NMP Coliformes Totales / g | 3 | 3 | 11 | 1 |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | <3 | -- | 0 |
| Hongos y Levaduras / g | 3 | 200 | 1000 | 1 |
| Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa positivos / g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Recuento de Bacilus Cereus /g | 3 | 100 | 500 | 1 |
| Recuento de Esporas de Clostridium Sulfitorreductor /g | 3 | 100 | 1000 | 1 |
| Detección de Salmonella spp. / 25g | 3 | 0 | -- | 0 |

n = Número de muestras por examinar
m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad
c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | El producto debe contener en 30 g el siguiente aporte mínimo de macronutrientes: |

| | | |
|---|---|---|

| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | |
|---|---|---|
| | MÍNIMO | MÁXIMO |
| Proteína (g) | 4,9 | 6,0 |
| Grasa (g) | 5,8 | 6,8 |
| Carbohidratos (g) | 14,8 | 15,8 |
| Calorías (Kcal) | 131 | -- |

| | | |
|---|---|---|
| | Otras características del producto | No se debe adicionar proteína aislada de soya. Debe Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en capítulo XII de la Resolución 02310 de 1986. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011. |
| | Contenido | El producto debe tener un peso neto de 30 gramos mínimo. |
| | Requisitos Normativos | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6, Resolución 02310 de 1986. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Caja corrugada por 500 unidades de producto. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | El producto debe estar empacado sachet de estructura en poliéster metalizado con aplicación de gas inerte en COLOR OPACO, el empaque debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El empaque no debe presentar deslaminado durante el tiempo de vida útil del 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 | Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011 (Si Aplica). La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El producto debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: Leche en polvo Azucarada. Cuando en el envasado de la leche en polvo azucarada se utilice gas inerte se debe declarar en el rótulo |
| | Vida Útil | 12 meses Mínimo a partir de la fecha de entrega. |

| | |
|---|---|
| **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:** | **JULIO 2018** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se cambia código SIC 839 por el código SAP 500000042, por implementación del sistema de información SAP. |
| 3 | Se ajusta requisito de vida útil de producto indicando que debe cumplir como mínimo con 12 meses de vida útil. |
| 4 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato.<br><br>Se adiciona descripción de producto de la Resolución 02310 de 1986, así: *"Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación de una mezcla de leche y azúcar o por mezcla de leche en polvo y azúcar, mediante proceso tecnológico apropiado para este fin."*<br><br>Se adiciona los requisitos microbiológicos así: |

| REQUISITO | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de total de microorganismos mesofílicos / g | 3 | 10000 | 30000 | 1 |
| NMP Coliformes Totales / g | 3 | 3 | 11 | 1 |
| Hongos y Levaduras / g | 3 | 200 | -- | 0 |
| Estafilococos Coagulasa positivos / g | 3 | 100 | 200 | 1 |

*n = Número de muestras por examinar*
*m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad*
*M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad*
*c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.*

Se adicionan otras características del producto: "*Debe Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en capítulo XII de la Resolución 02310 de 1986. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en la Resolución 2606 de 2009 y Resolución 1506 de 2011.*"

| | |
|---|---|
| | Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: "*En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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 todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*"<br><br>Se adicionan condiciones de empaque así: "*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.*"<br><br>Se actualiza información de rotulado así: "*Este debe ser impreso no adhesivo, según Resolución 5109 de 2005 y Norma Técnica Militar NTMD 065 – A06. Resolución 333 de 2011 (Si Aplica). La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. El producto debe denominarse en el rótulo según la clase a que corresponda. Por ejemplo: Leche en polvo Azucarada. Cuando en el envasado de la leche en polvo azucarada se utilice gas inerte se debe declarar en el rótulo*"<br><br>Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "*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).*" |
| 5 | Actualización de Requisitos Microbiológicos: |

| REQUISITO | n | m | M | c |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de total de microorganismos aerobios mesofílicos / g | 3 | 10000 | 30000 | 1 |
| NMP Coliformes Totales / g | 3 | 3 | 11 | 1 |
| NMP Coliformes Fecales /g | 3 | <3 | -- | 0 |
| Hongos y Levaduras / g | 3 | 200 | 1000 | 1 |
| Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa positivos / g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Recuento de Bacilus Cereus /g | 3 | 100 | 500 | 1 |
| Recuento de Esporas de Clostridium Sulfitorreductor /g | 3 | 100 | 1000 | 1 |
| Detección de Salmonella spp. / 25g | 3 | 0 | -- | 0 |

*n = Número de muestras por examinar*
*m = índice máximo para identificar nivel de buena calidad*
*M = índice máximo para identificar nivel aceptable de calidad*
*c = Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa<br>Dirección de Producción | Ing. Ind. Yamile Betancourt Vega | 27 de julio de 2018 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta | 27 de julio de 2018 | |
| Revisó | Profesional de Defensa Dirección de Producción | Ing. Alim. Luis Carlos Chavarro Becerra | 27 de julio de 2018 | |
| | Directora de Producción | Economista Martha Victoria Garzón Galvis | 27 de julio de 2018 | |
| | Subdirectora General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 30 de julio de 2018 | |
| | Subdirector General Operaciones Logísticas | TC (RA) Eduardo Rodriguez Durán | 30 de julio de 2018 | |
| | Subdirector General de Contratación (E) | Abogado Jose Fernando Vargas | 30 de julio de 2018 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Vargas Barreto | 30 de julio de 2018 | |

