

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 03		Página 1 de 8
		FECHA:	07	02
				

PRODUCTO / NOMBRE	GALLETA CON PROPIEDADES NUTRICIONALES
-------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 500000035
	Clasificación	RACIÓN DE CAMPAÑA – PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto para consumo humano tipo galleta a base de harina de trigo y margarina. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo. El producto debe especificar las propiedades relativas al contenido de nutrientes entre: "excelente fuente de", "buena fuente de" o "fortificado" y especificar las vitaminas y/o minerales contemplados como propiedad nutricional.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Harina de trigo, margarina, azúcar, levadura, sal, propionato de calcio y/o demás ingredientes que requieran. El producto deberá entregarse con harinas fortificadas o ingredientes (vitaminas y minerales) que aumenten su aporte nutricional básico. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.				
Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:				
	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. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos a base de cereales. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	Su contenido nutricional debe ser en 100 g de producto el siguiente:				
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS			
		MÍNIMO	MÁXIMO		
		Proteína (g)	10,0	14,0	
		Grasa (g)	16,0	20,0	
		Carbohidratos (g)	51,5	61,5	
Calorías (Kcal)	390	--			
Otras características del producto	Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las				

		cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A7, NTC 1241, 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 500000035 Unidad de 100 gramos Caja corrugada por 100 unidades mínimo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto se debe empacar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior.</p> <p>El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida bioorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse.</p> <p>El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm en toda la longitud del cierre, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD – 0065-A7. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. El captador de oxígeno usado dentro del producto debe ser de grado alimenticio.</p> <p>También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS) la posición de la muesca deberá tener al menos de 4,7 mm entre el borde interior de la muesca de rasgado y el borde interior del sello. El material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o deslaminarse.</p>

		<p>El producto se debe empaquetar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de $\pm 3\%$ sobre el peso nominal establecido. Estas bolsas deben ir empaquetadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible.</p> <p>El producto debe estar embalado en caja de cartón corrugado tipo "c" con resistencia a la compresión vertical de 1050 kgf/m. El llenado de la caja de embalaje debe ser de acuerdo a las unidades definidas para 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.</p>
	Rotulado	<p>La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto. - Peso Neto. - Nombre del Fabricante. - Fecha de fabricación y de vencimiento. - Número de Lote. - Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrrable. <p>El producto debe cumplir con el rotulado de acuerdo a Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A7, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.</p>

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y
REQUERIMIENTOS DE LA
ENTIDAD**

Mínimo de veinticuatro (24) meses a partir de la fecha de cada entrega.

**CONDICIONES DE
TRANSPORTE**

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.

**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).
- Certificación HACCP o FSSC 22000 o IFS FOOD

	<p>(Internacional Featured Standards) o BRC (British Retail Consortium) de planta procesadora expedida autoridad sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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:	DICIEMBRE 2025
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																
1	Versión Inicial																																
2	Se cambia código SIC 829 por el código SAP 500000035, por implementación del sistema de información SAP. Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad, se adecua la información al presente formato. Se adiciona los requisitos microbiológicos así: <i>Referencial: NTC 1241 Sexta Actualización.</i> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>m</th></tr><tr><td>Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)</td><td>≤1000</td></tr><tr><td>Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)</td><td><10</td></tr><tr><td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)</td><td><100</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)</td><td>≤50</td></tr><tr><td>Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)</td><td>≤100</td></tr></table> Se actualiza los requisitos nutricionales así: <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>10,0</td><td>14,0</td></tr><tr><td>Grasa (g)</td><td>16,0</td><td>20,0</td></tr><tr><td>Carbohidratos (g)</td><td>51,5</td><td>61,5</td></tr><tr><td>Calorias (Kcal)</td><td>390</td><td>--</td></tr></table> Se adicionan otras características del producto: <i>"Debe tener una textura que favorezca el consumo. El producto debe ser agradable a la vista, elaborado en una receta de cocina colombiana, con sabor tradicional permitiendo un alto grado de aceptabilidad y consumo prolongado. Las cantidades en la formulación de este producto, por cada componente utilizado debe cumplir con todos los requisitos establecidos en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015."</i> Se actualizan Requisitos Normativos así: <i>"Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065-A6. NTC 1241."</i> Se actualiza las condiciones de transporte y almacenamiento a: <i>"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."</i>		REQUISITO	m	Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000	Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10	Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10	Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100	Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50	Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	≤100	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		MÍNIMO	MÁXIMO	Proteína (g)	10,0	14,0	Grasa (g)	16,0	20,0	Carbohidratos (g)	51,5	61,5	Calorias (Kcal)	390	--
REQUISITO	m																																
Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)	≤1000																																
Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)	<10																																
Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)	<10																																
Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)	<100																																
Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)	≤50																																
Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)	≤100																																
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																
	MÍNIMO	MÁXIMO																															
Proteína (g)	10,0	14,0																															
Grasa (g)	16,0	20,0																															
Carbohidratos (g)	51,5	61,5																															
Calorias (Kcal)	390	--																															
3																																	

Se adicionan condiciones de empaque así: "El producto se debe empaquetar en bolsas flexibles, termoselladas y deben estar protegidas adecuadamente dentro de la bolsa de la ración de campaña y no deben presentar rasgaduras, perforaciones deterioros, imperfección en los sellos (arrugas), hinchamiento o deslaminación y no debe dejar traspasar olor al exterior. El empaque del producto debe tener la siguiente estructura de afuera hacia adentro: Poliéster mínimo 12 micras, Aluminio 9 micras, OPA (poliamida bioorientada) mínimo 15 micras, polipropileno Cast mínimo 70 micras. También deben soportar temperaturas de esterilización hasta de 130°C sin deformarse o deslaminarse. El color de las bolsas flexibles debe ser opaco y estar uniformemente distribuido cubriendo la lámina exterior de las mismas. Las bolsas y sellos deben estar libres de cualquier defecto físico adverso tales como rebabas, bordes cortantes o similares, diferentes a los de fabricación, deben tener los bordes redondeados. Las bolsas termo flexibles deben ser cerradas por medio de procesos de termo sellado. El sello debe ser libre de arrugas, oclusiones naturales, evidencia de humedad o grasa que afecte la efectividad del termosellado. En cualquier punto a lo largo de los bordes sellados de la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm, cuando se verifique de acuerdo con lo establecido en el numeral 5.4 de la NTMD - 0065-A6. Las bolsas deben ser llenadas de tal forma que no se observe evidencias de ruptura o una separación de sello mayor de 2.5 mm. También debe tener sistema de apertura fácil (MUESCAS). El material de las bolsas debe soportar temperaturas de esterilización hasta de 130 °C sin deformarse o deslaminarse. El producto se debe empaquetar en bolsas planas preformadas, con una tolerancia de $\pm 3\%$ sobre el peso nominal establecido. Estas bolsas deben ir empacadas individualmente dentro de un empaque de cartón en posición plana y totalmente extendida. El empaque de cartón debe ser sellado por medio de pegante y debe ser aplicado cuidadosamente para prevenir el daño de la bolsa termosellada. El cartón no debe presentar rasgaduras u orificios que puedan exponer la bolsa a posibles daños. El cartón debe estar totalmente limpio y cerrado, con el rotulado legible. 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."

Se actualiza información de rotulado así: "La bolsa flexible termosellada del producto debe llevar la siguiente información:

- Nombre del producto en letras de mínimo 3 mm de alto.
- Peso Neto.
- Nombre del Fabricante.
- Fecha de fabricación y de vencimiento.
- Número de Lote.
- Debe ser impreso con tinta negra permanente de fácil lectura y que no se borrrable.

El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y debe cumplir con todo lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Norma Técnica Militar NTMD 065 - A06."

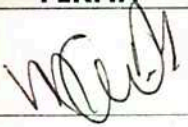
Se actualiza vida útil así: "24 meses mínimo a partir de la fecha de entrega."

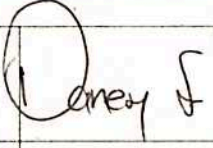
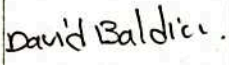
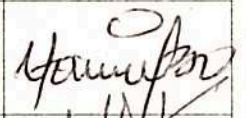
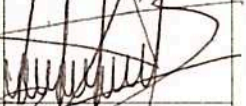
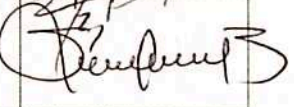
Se actualiza información en certificaciones al proveedor: "Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP de planta procesadora expedida por entidad autorizada por la ONAC, como ente certificador."

4

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En clasificación se cambia de PANADERIA RC a RACIÓN DE CAMPAÑA - PANADERIA, de acuerdo a la estructura de la ración de campaña del NTMD 065-A7.
Se actualizan los Requisitos Microbiológicos a la Resolución 1407 de 2022 numeral 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos a base de cereales y se retiran los Requisitos de la NTC 1241 Sexta Actualización.

		Antes				
		REQUISITO			m	
		Recuento de Bacterias Aerobias mesófilos (UFC/g)			≤1000	
		Recuento de NMP Coliformes en placa (UFC/g)			<10	
		Recuento de NMP <i>Escherichia Coli</i> (UFC/g)			<10	
		Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa Positiva (UFC/g)			<100	
		Recuento de Mohos y Levaduras (UFC/g)			≤50	
		Detección de <i>Bacillus Cereus</i> (UFC/g)			≤100	
		Después				
		REQUISITO			n	c
Mohos			5	2	10 ² ufc/g	2x10 ² ufc/g
Escherichia coli			5	0	< 10 ufc/g	---
5		En requisitos normativos y rotulado se actualiza a la Norma Técnica Militar NTMD 065-A7, se incluyen la 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 certificaciones se incluye el texto "o FSSC 22000 o IFS FOOD (Internacional Featured Standars) o BRC (British Retail Consortium) de planta procesadora expedida autoridad sanitaria competente o por un organismo de certificación acreditado para tal fin", y el requisito: 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. <i>Cambios realizados por MCRG Jun 2025</i>				
		En ingredientes se incluye el texto: " y/o demás ingredientes que requieran ", teniendo en cuenta que en el producto se pueden usar materias primas adicionales o equivalentes.				
		Se unifica en toda la ficha las Norma Técnica Militar NTMD 065-A7				
		En empaque y embalaje se incluye el texto "El capturador de oxígeno usado dentro del producto debe ser de grado alimenticio", y Se retira el texto "estar al 100% de su capacidad sin incumplir con la presentación del producto" y se incluye El llenado de la caja de embalaje debe ser de acuerdo a las unidades definidas para el producto.				
6		En rotulado se retira el texto "El empaque de cartón debe ser claramente identificado mediante impresión con tinta negra permanente y debe estar rotulado según diseño aprobado previamente por la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares y se deja " El producto debe cumplir con el rotulado de acuerdo a las normas referenciadas, teniendo en cuenta lo establecido la Norma Técnica Militar NTMD 065-A7.				
		En vida útil se ajusta de 24 a 18 meses de acuerdo a lo definido en la Norma Técnica Militar NTMD 065-A7 y los tiempos requeridos para los planes de muestreo y criterio de aceptación o rechazo. <i>Cambios realizados por MCRG Jul 2025.</i>				
		En nombre del producto se ajusta de Galleta Enriquecida a Galleta Con Propiedades Nutricionales de acuerdo a los descriptores permitidos por la Resolución 810 de 2021 en cuanto a las declaraciones de propiedades nutricionales relacionadas con el contenido de nutrientes.				
7		En descripción del producto se incluye el texto: "El producto debe especificar las propiedades relativas al contenido de nutrientes entre: "excelente fuente de", "buena fuente de" o "fortificado" y especificar las vitaminas y/o minerales contemplados como propiedad nutricional."				
		En ingredientes se ajusta el texto quedando así: "El producto deberá entregarse con harinas fortificadas o ingredientes (vitaminas y minerales) que aumenten su aporte nutricional básico."				
7		En vida útil se ajusta de 18 a 24 meses de acuerdo a los tiempos requeridos para los planes de muestreo y criterio de aceptación o rechazo y dar cumplimiento al tiempo de vida útil de la ración conformada definidos en la Norma Técnica Militar NTMD 065-A7.				
		En empaque se incluye que la bolsa debe existir como mínimo un ancho efectivo de sello de 5 mm en toda la longitud del cierre, sistema de apertura fácil (MUESCAS) la posición de la muesca deberá tener al menos de 4,7 mm entre el borde interior de la muesca de rasgado y el borde interior del sello. <i>Cambios realizados por MCRG DIC 2025.</i>				

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30/12/2025	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30/12/2025	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30/12/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30/12/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30/12/2025	

PÁGINA EN BLANCO