

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 3
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	AJO EN POLVO
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000025 / SAP 200001050 / SAP 200001594
	Clasificación	CONDIMENTOS
	Descripción del Producto	Producto obtenido de la mezcla de bulbos sanos, limpios, desecados, molidos de ajo natural.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Ajos molidos de ajo natural, harina de arroz, sal y anticompactante.																																
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><td>Especificación</td><td>Mínimo</td><td>Máximo</td></tr><tr><td>Humedad</td><td>–</td><td>6,75%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>–</td><td>8,5</td></tr><tr><td>Extracto Etéreo</td><td>0.5</td><td>1,3</td></tr></table> Requisitos fisicoquímicos – Resolución 4241 de 1991				Especificación	Mínimo	Máximo	Humedad	–	6,75%	Cenizas	–	8,5	Extracto Etéreo	0.5	1,3																	
	Especificación	Mínimo	Máximo																															
	Humedad	–	6,75%																															
	Cenizas	–	8,5																															
	Extracto Etéreo	0.5	1,3																															
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>3x10³ ufc/g</td><td>5x10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g</td><td>-</td></tr><tr><td>Bascillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Bacterias anaerobias sulfito reductoras</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table> Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-	Bascillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
REQUISITO	n	c	m	M																														
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g																														
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-																														
Bascillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																														
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																														
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																														
Requisitos Nutricionales	No aplica																																	
Otras características del producto	Especificaciones Sensoriales <table><tr><td>ESPECIFICACION</td><td>VALOR</td></tr><tr><td>OLOR</td><td>Típico a Ajo</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>Crema Blancuzco</td></tr><tr><td>SABOR</td><td>Típico a Ajo</td></tr></table>				ESPECIFICACION	VALOR	OLOR	Típico a Ajo	COLOR	Crema Blancuzco	SABOR	Típico a Ajo																						
ESPECIFICACION	VALOR																																	
OLOR	Típico a Ajo																																	
COLOR	Crema Blancuzco																																	
SABOR	Típico a Ajo																																	

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4423, Resolución del Ministerio de Protección Social 4241 de 1991 Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000025 Ajo en Polvo Bolsa *500 gr embalado en caja *16 Libras. SAP 200001050 Ajosal Bolsa *500 gr embalado en caja *16 Bolsas SAP 200001594 Ajo en polvo * 1000 gr Embalado en caja * 8 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado sellado sin presencia de ganchos. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, magullados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para

		el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de Dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	---

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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente) ✓ 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:	SEPTIEMBRE 2023
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																														
1	Versión Inicial.																																														
2	Se retira la CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de condimentos y especias, se ajustan código SAP de acuerdo a listado de materiales																																														
3	Se hace solicitud de creación y adición de código SAP para la presentación de 250 gramos.																																														
4	<p>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La clasificación se ajusta a clasificación SAP actual. Los requisitos fisicoquímicos se ajustan a la Resolución 4241 de 1991. Cambiándola así:</p> <table><tr><th>ESPECIFICACION</th><th>VALOR</th><th>Especificación</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>8 % Máximo</td><td>Humedad</td><td>—</td><td>6,75%</td></tr><tr><td>Densidad</td><td>880 g / l Máximo</td><td>Cenizas</td><td>—</td><td>8,5</td></tr><tr><td>Extracto etéreo</td><td>0.5 % Mínimo</td><td>Extracto Etéreo</td><td>0.5</td><td>1,3</td></tr><tr><td>Cloruros (como cloruro de sodio)</td><td>25 %</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Granulometría</td><td>Pasa malla 20 (850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <p>a</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se describe de donde se saca información. Las otras características del producto se ajustan</p> <table><tr><th>ESPECIFICACION</th><th>VALOR</th><th>ESPECIFICACION</th><th>VALOR</th></tr><tr><td>OLOR</td><td>Acre sulfhídrico, propio del ajo</td><td>OLOR</td><td>Típico a Ajo</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>Sulfhídrico concentrado</td><td>COLOR</td><td>Crema Blancuzco</td></tr><tr><td>SABOR</td><td>Crema blancuzco</td><td>SABOR</td><td>Típico a Ajo</td></tr></table> <p>a</p> <p>En condiciones de Transporte se adiciona: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empaçado. Y se cambia palabra "entrega" por "recepción del producto". Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)</p>	ESPECIFICACION	VALOR	Especificación	Mínimo	Máximo	Humedad	8 % Máximo	Humedad	—	6,75%	Densidad	880 g / l Máximo	Cenizas	—	8,5	Extracto etéreo	0.5 % Mínimo	Extracto Etéreo	0.5	1,3	Cloruros (como cloruro de sodio)	25 %				Granulometría	Pasa malla 20 (850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo				ESPECIFICACION	VALOR	ESPECIFICACION	VALOR	OLOR	Acre sulfhídrico, propio del ajo	OLOR	Típico a Ajo	COLOR	Sulfhídrico concentrado	COLOR	Crema Blancuzco	SABOR	Crema blancuzco	SABOR	Típico a Ajo
ESPECIFICACION	VALOR	Especificación	Mínimo	Máximo																																											
Humedad	8 % Máximo	Humedad	—	6,75%																																											
Densidad	880 g / l Máximo	Cenizas	—	8,5																																											
Extracto etéreo	0.5 % Mínimo	Extracto Etéreo	0.5	1,3																																											
Cloruros (como cloruro de sodio)	25 %																																														
Granulometría	Pasa malla 20 (850 micras): 100% Pasa malla 80 (180 micras): 12% máximo																																														
ESPECIFICACION	VALOR	ESPECIFICACION	VALOR																																												
OLOR	Acre sulfhídrico, propio del ajo	OLOR	Típico a Ajo																																												
COLOR	Sulfhídrico concentrado	COLOR	Crema Blancuzco																																												
SABOR	Crema blancuzco	SABOR	Típico a Ajo																																												
5	Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos"																																														

6

Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001594 para presentación en Kg de acuerdo con listado de materiales enviado por Tecnología y aprobado por SGOL y está siendo utilizado por las regionales. Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.

Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Resolución 4241 de 1991

ESPECIFICACIÓN	N	m	M	C
NMP coliformes fecales /g	3	4	40	1
Recuento de <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	1000	1
Recuento de <i>Bacillus Cereus</i> , UFC/g	3	100	1000	1
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	3000	5000	1

Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especies Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	3x10 ³ ufc/g	5x10 ³ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

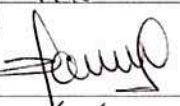
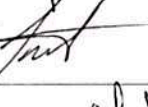
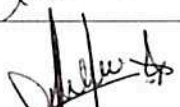
Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

7

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	