

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 01	
			Página 1 de 4	
Fecha:		26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE		AVENA SABORIZADA																														
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002284 / SAP 200001713 / SAP 200000347																														
	Clasificación	AVENA																														
	Descripción del Producto	La harina de avena precocida debe ser fabricada a partir de avena en hojuelas o de granos de avena pre cocidos libres de infestación o contaminación por roedores, para consumo debe estar libre de olores y sabores fungosos, fermentados, rancio o amargo o cualquier otro color o sabor objetable, la harina de avena precocida debe tener un color uniforme, ligeramente crema y debe estar razonablemente libre de manchas oscuras, cascarilla y material extraño.																														
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de avena precocida, azúcar (o) panela, acidulantes permitidos, colorantes, saborizantes y aditivos permitidos, contenido de vitamina (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc.																														
	Requisitos Fisicoquímicos	<div>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Ácidos grasos libres en base seca (%)</td><td>-</td><td>8</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>-</td><td>11.5</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>10.5</td><td>-</td></tr><tr><td>Cenizas (%)</td><td>-</td><td>2.1</td></tr><tr><td>Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)</td><td>-</td><td>3.2</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>6.0</td><td>-</td></tr><tr><td>Fibra cruda (%)</td><td>-</td><td>3</td></tr><tr><td>Actividad enzimática</td><td colspan="2">Negativa después de 15 min</td></tr></tbody></table> <div>Referencia: Tabla 1 requisitos para avena precocida - NTC 2160</div>				Requisitos	Mínimo	Máximo	Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8	Humedad (%)	-	11.5	Proteína (%)	10.5	-	Cenizas (%)	-	2.1	Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2	Grasas (%)	6.0	-	Fibra cruda (%)	-	3	Actividad enzimática	Negativa después de 15 min	
	Requisitos	Mínimo	Máximo																													
	Ácidos grasos libres en base seca (%)	-	8																													
	Humedad (%)	-	11.5																													
	Proteína (%)	10.5	-																													
Cenizas (%)	-	2.1																														
Cenizas (si se han adicionado minerales) (%)	-	3.2																														
Grasas (%)	6.0	-																														
Fibra cruda (%)	-	3																														
Actividad enzimática	Negativa después de 15 min																															
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</div> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ ufc/g</td><td>2x10³ 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>Bacillus cereus</td><td>5</td><td>2</td><td>3x10² 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></tbody></table> <div>Requisitos Microbiológicos. 7.7 harinas y mezclas precocidas. Resolución 1407 de 2022</div>				REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---	Bacillus cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---			
REQUISITO	n	c	m	M																												
Mohos y levaduras	5	2	10 ³ ufc/g	2x10 ³ ufc/g																												
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---																												
Bacillus cereus	5	2	3x10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																												
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---																												
Requisitos Nutricionales	Ninguno.																															
Otras características del producto	La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ). Se requiere en varios sabores.																															
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 2160 (Segunda Actualización), Resolución Ministerio Protección Social 2674 de 2013, Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005, Resolución Ministerio Protección Social 683 de 2012, Resolución Ministerio Protección Social 4506 de 2013. Resolución 1407 de 2022.																														

	Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
--	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001713 Bolsa x 500 gramos mínimo SAP 200000347 Tarro x 450 gramos mínimo SAP 200002284 Bolsa x 250 gramos mínimo
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001713 Caja *24 Bolsas SAP 200000347 Caja *24 Tarros SAP 200002284 Caja *36 Bolsas o 48 Bolsas SAP 200000347 Envase Plástico con tapa rosca plástica en polietileno de alta densidad, adicional película de seguridad protectora en la boca del tarro de grado alimenticio de primer uso. SAP 200002284 y SAP 200001713 Bolsa de estructura trilaminada de BOPP+ Foil +LDPE o BOPP laminado de polietileno. Las referencias deben estar embaladas en caja de cartón corrugado.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y 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 doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación o empaque.
--	--

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"> - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - 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. - Certificado BPM/GPM vigente (Proceso productivo de Avena) o HACCP vigente (Proceso productivo de Avena) - Puede presentar: Certificado ISO 9001 vigente
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona en ingredientes: se retiran las vitaminas y se coloca aditivos permitidos. Se incluye Códigos SIC 33975 presentación Tarro x 450gr. Se incluye en la descripción: Mezcla en polvo para preparar bebidas elaboradas a base de Avena. Se cambia la vida útil del producto de 24 meses a 12 meses. Se incluye en requisito de transporte /certificado favorable Vigente).

3	Se adiciona otra Estructura de empaque BOPP laminado de polietileno. Se incluyen nuevamente las vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, C, D), hierro y Zinc. Se cambia contenido de proteína de 10.2 a 9% y la humedad de 11.5 a 4 Max.																																																																																																																	
4	Se actualizan requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la naturaleza del producto.																																																																																																																	
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 2160 ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBNE CUMPLIR Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBE SOMETERSE LA HARINA DE AVENA PRECOCIDA PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro sanitario, permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando aplique) para garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. En Ingredientes se agrega como endulzante panela. Se retiran presentaciones por 180 gr, 200gr.																																																																																																																	
6	Inclusión Código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El manual de Buenas prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser certificado por la persona de calidad con Tarjeta Profesional. NOTA 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se adiciona certificación de calidad ISO 9000.																																																																																																																	
7	Se ajustan códigos y se retira presentación de tarro por 500 gramos. Se retira del rotulado: El rotulo del producto debe influir en el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada.																																																																																																																	
8	<p>Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato PO-FO-75 VERSIÓN 00.</p> <p>Se retira códigos SIC donde se menciona.</p> <p>Se cambia clasificación de "cereal" a "AVENA" como se encuentra actualmente en clasificación Grupo Artículos en SAP</p> <p>Se cambia según NTC 2160 (Segunda actualización), requerimientos fisicoquímicos así:</p> <table><thead><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">VALORES</th></tr><tr><th>Min</th><th>Max</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad (%)</td><td>4</td><td>11</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>65</td><td>75</td></tr><tr><td>Almidón (%)</td><td>14</td><td>16</td></tr><tr><td>Glucosa (%)</td><td>0.5</td><td>1</td></tr><tr><td>Fructosa (%)</td><td>0.5</td><td>1</td></tr><tr><td>Ácido ascórbico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido fólico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido nicotínico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido pantoico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido salicílico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido succínico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido tartárico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido valérico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido yodídrico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido yodídrico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr></tbody></table> <p>a</p> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>Minimo</th><th>Maximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Almidón gramo por gramo en base seca (%)</td><td>14</td><td>16</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>4</td><td>11</td></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas (%)</td><td>1</td><td>2</td></tr><tr><td>Carbohidratos (%)</td><td>65</td><td>75</td></tr><tr><td>Almidón (%)</td><td>14</td><td>16</td></tr><tr><td>Glucosa (%)</td><td>0.5</td><td>1</td></tr><tr><td>Fructosa (%)</td><td>0.5</td><td>1</td></tr><tr><td>Ácido ascórbico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido fólico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido nicotínico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido pantoico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido salicílico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido succínico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido tartárico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido valérico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido yodídrico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr><tr><td>Ácido yodídrico (%)</td><td>0.05</td><td>0.1</td></tr></tbody></table> <p>Se adiciona de donde se extrae la información de las Tabla 1 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160 y Tabla 2 requisitos microbiológicos para avena precocida NTC 2160</p> <p>En otras características del producto se adiciona "La harina de avena precocida deberá pasar como mínimo un 80% por el tamiz No. 70 (210µ)".</p> <p>En requisitos normativos se adiciona NTC 2160 (Segunda actualización), se retira Decreto 3075 de 1997.</p> <p>En presentación del producto se adiciona la cantidad de bolsas o tarros que deben llegar por caja, para cada uno de los códigos SAP.</p>	COMPONENTE	VALORES		Min	Max	Humedad (%)	4	11	Proteína (%)	9	10	Grasas (%)	1	2	Carbohidratos (%)	65	75	Almidón (%)	14	16	Glucosa (%)	0.5	1	Fructosa (%)	0.5	1	Ácido ascórbico (%)	0.05	0.1	Ácido fólico (%)	0.05	0.1	Ácido nicotínico (%)	0.05	0.1	Ácido pantoico (%)	0.05	0.1	Ácido salicílico (%)	0.05	0.1	Ácido succínico (%)	0.05	0.1	Ácido tartárico (%)	0.05	0.1	Ácido valérico (%)	0.05	0.1	Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1	Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1	Requisitos	Minimo	Maximo	Almidón gramo por gramo en base seca (%)	14	16	Humedad (%)	4	11	Proteína (%)	9	10	Grasas (%)	1	2	Carbohidratos (%)	65	75	Almidón (%)	14	16	Glucosa (%)	0.5	1	Fructosa (%)	0.5	1	Ácido ascórbico (%)	0.05	0.1	Ácido fólico (%)	0.05	0.1	Ácido nicotínico (%)	0.05	0.1	Ácido pantoico (%)	0.05	0.1	Ácido salicílico (%)	0.05	0.1	Ácido succínico (%)	0.05	0.1	Ácido tartárico (%)	0.05	0.1	Ácido valérico (%)	0.05	0.1	Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1	Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1
COMPONENTE	VALORES																																																																																																																	
	Min	Max																																																																																																																
Humedad (%)	4	11																																																																																																																
Proteína (%)	9	10																																																																																																																
Grasas (%)	1	2																																																																																																																
Carbohidratos (%)	65	75																																																																																																																
Almidón (%)	14	16																																																																																																																
Glucosa (%)	0.5	1																																																																																																																
Fructosa (%)	0.5	1																																																																																																																
Ácido ascórbico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido fólico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido nicotínico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido pantoico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido salicílico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido succínico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido tartárico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido valérico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Requisitos	Minimo	Maximo																																																																																																																
Almidón gramo por gramo en base seca (%)	14	16																																																																																																																
Humedad (%)	4	11																																																																																																																
Proteína (%)	9	10																																																																																																																
Grasas (%)	1	2																																																																																																																
Carbohidratos (%)	65	75																																																																																																																
Almidón (%)	14	16																																																																																																																
Glucosa (%)	0.5	1																																																																																																																
Fructosa (%)	0.5	1																																																																																																																
Ácido ascórbico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido fólico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido nicotínico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido pantoico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido salicílico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido succínico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido tartárico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido valérico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
Ácido yodídrico (%)	0.05	0.1																																																																																																																
9	En otras características del producto se adiciona información del límite máximo de aflatoxinas en alimentos de acuerdo con la NTC 2160 y el nivel máximo de plaguicidas de acuerdo con la Resolución 2906 de 2007 del ministerio de Protección Social de plaguicidas.																																																																																																																	
10	Se modifica código SAP 200000345 avena saborizada bolsa*250g, por código SAP 200002284 avena saborizada bolsa * 250 g, se cambia código SAP 200000346 avena saborizada bolsa*500 g por SAP 200001713 avena saborizada bolsa.																																																																																																																	
11	Se ajusta control de cambios, adicionando ítem 9 (actualización 14/10/20), ya que por error de digitación no se tuvo en cuenta en la actualización de ficha el día 25/11/2020.																																																																																																																	
11	Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se modifica en material de empaque palabra "poli" por "Foil", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". En vida útil se modifica la palabra "entrega" por "fabricación", También se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) y certificación HACCP (Proceso avena) como opción de entrega certificación BPM, y la certificación ISO 9001, se aparta como documento de entrega opcional.																																																																																																																	
12	<p>Se actualiza a formato PA-FO-75 Version N° 01</p> <p>Se ajustan los requisitos Microbiológicos. Se retiran requisitos microbiológicos para avena precocida - NTC 2160 Tabla 2</p> <table><thead><tr><th>Requisitos</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>1 000</td></tr><tr><td>Recuento de E.coli (UFC/g)</td><td>3</td><td>0</td><td><10</td><td>-</td></tr><tr><td>Detección e identificación de Salmonella en 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>Ausente</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)</td><td>3</td><td>1</td><td>5 000</td><td>20 000</td></tr></tbody></table> <p>Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022. 7.7 Harinas y mezclas precocidas</p> <table><thead><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Mohos y levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ Ufc/g</td><td>2x10³ 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>Bacillus cereus</td><td>5</td><td>1</td><td>3x10² 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></tbody></table> <p>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.</p> <p>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.</p>	Requisitos	n	c	m	M	Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1 000	Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-	Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-	Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5 000	20 000	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y levaduras	5	2	10 ³ Ufc/g	2x10 ³ Ufc/g	Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---	Bacillus cereus	5	1	3x10 ² Ufc/g	10 ³ Ufc/g	Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---																																																															
Requisitos	n	c	m	M																																																																																																														
Recuento de mohos y levaduras (UFC/g)	3	1	100	1 000																																																																																																														
Recuento de E.coli (UFC/g)	3	0	<10	-																																																																																																														
Detección e identificación de Salmonella en 25 g	3	0	Ausente	-																																																																																																														
Recuento de bacterias aerobias mesófilas (UFC/g)	3	1	5 000	20 000																																																																																																														
REQUISITO	n	c	m	M																																																																																																														
Mohos y levaduras	5	2	10 ³ Ufc/g	2x10 ³ Ufc/g																																																																																																														
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---																																																																																																														
Bacillus cereus	5	1	3x10 ² Ufc/g	10 ³ Ufc/g																																																																																																														
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---																																																																																																														

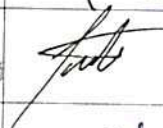
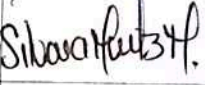
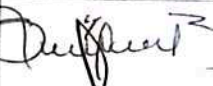
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

Se corrige tabla de requisitos microbiológicos de la resolución 1407 de 2022. En el requisitos Bacillus Cereus así:

13

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ⁴ Ufc/g	2x10 ⁴ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	1	3x10 ⁴ Ufc/g	10 ⁵ Ufc/g
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ⁴ Ufc/g	2x10 ⁴ Ufc/g
Escherichia Coli	5	0	< 10 Ufc/g	---
Bacillus cereus	5	2	3x10 ⁴ Ufc/g	10 ⁵ Ufc/g
Salmonella Spp	5	0	Ausencia/25g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor de fichas técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernández	15 NOV 2023	