

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	CAFÉ CLÁSICO
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002429
	Clasificación	Café
	Descripción del Producto	Café tostado y molido sin descafeinar: Producto obtenido de la torrefacción del café verde, semitostado posterior molienda o ambos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Granos de café en almendra verde, de acuerdo a la siguiente proporción: Café Consumo: 100%															
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Sólidos Solubles</td><td>1,1</td><td></td></tr><tr><td>Extracción</td><td>18</td><td></td></tr><tr><td>Contenido de cafeína (Base seca %)</td><td>1,0</td><td></td></tr></tbody></table> <p>NTC 3534 (Segunda actualización) – Requisitos fisicoquímicos para café tostado, molido</p> <p>Teniendo en cuenta el parámetro para molienda fina, la granulometría: el tamaño efectivo debe ser < 500 µm (NTC 2441).</p>	Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	-	4,0	Sólidos Solubles	1,1		Extracción	18		Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0	
	Parámetro	Mínimo (%)	Máximo (%)														
	Humedad	-	4,0														
	Sólidos Solubles	1,1															
Extracción	18																
Contenido de cafeína (Base seca %)	1,0																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>200</td></tr></tbody></table> <p>NTC 3534 (Segunda actualización) - Requisitos microbiológicos para café tostado, molido</p>	Requisito	Máximo	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200												
Requisito	Máximo																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	200																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none">El límite máximo de Plaguicidas (pesticidas), no debe sobrepasar lo indicado por la legislación vigente o el Codex Alimentarius.Análisis sensorial: Taza no debe presentar olores ni sabores extraños.No puede presentar olor ni sabor diferente a los característicos del producto en buen estado de conservación, hasta su fecha de vencimiento.El café tostado molido debe presentar una apariencia homogéneaEl café tostado en grano o molido, no debe tener sustancias o materias extrañas, ya sean de origen vegetal, animal o mineral.El café tostado, en grano o molido podrá contener impurezas, de acuerdo con los límites establecidos para sus materias primas de acuerdo a la normatividad vigente.																

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Norma NTC 3534, NTC 2441, Resolución 2674 de 2013) y NTC 5181.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en material no tóxico, de estructura trilaminada, Con atmosfera modificada, embalado en pacas de polietileno de alta densidad o papel Kraft x minimo 10 unidades
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros de rotulado y etiquetado de los productos terminados y materias primas.

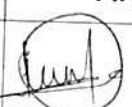
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil minima de 7 meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de empaque.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

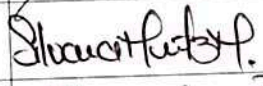
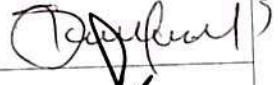
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - 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:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agrega en requisitos normativos la NTC 2441 Se agrega en CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	15 NOV 2023	
Revisó Comité asesor	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

de fichas técnicas	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 Montanchez 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	

HOJA EN BLANCO