

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

PRODUCTO / NOMBRE	COMINO MOLIDO CORRIENTE
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001561 / SAP 200000206
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Compuesto molido proveniente del fruto limpio y desecado de comino (<i>Cominum cyminum</i>), harina de arroz y colorantes

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Comino																													
	Requisitos Fisicoquímicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>Mínimo (%)</th><th>Máximo (%)</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>—</td><td>14%</td></tr><tr><td>Cenizas</td><td>—</td><td>12%</td></tr><tr><td>Cenizas Insolubles</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Fibra Bruta</td><td>—</td><td>30</td></tr><tr><td>Aceite esencial</td><td>1,5</td><td>—</td></tr></table> <div>Requisitos fisicoquímicos comino- Resolución 4241 de 1991.</div>	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)	Humedad	—	14%	Cenizas	—	12%	Cenizas Insolubles	—	4	Fibra Bruta	—	30	Aceite esencial	1,5	—											
	REQUISITO	Mínimo (%)	Máximo (%)																												
	Humedad	—	14%																												
	Cenizas	—	12%																												
	Cenizas Insolubles	—	4																												
Fibra Bruta	—	30																													
Aceite esencial	1,5	—																													
Requisitos Microbiológicos	<div>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</div> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></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>Bacillus 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> <div>Requisitos Microbiológicos 12,1 Especies Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022</div>	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	-	Bacillus 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	-																											
Bacillus 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	Olor: Acre típico del comino. Sabor: Acre cálido, sabor amargo propio del comino. Color: verdoso claro																														

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución de Ministerio de Protección Social 4241 / 1991, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200001561 Unidad *500g SAP 200000206 Unidad * 125 g
----------------------	---------------------------	--

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001561 Unidad *500g embalado en caja *16 Libras o *25 libras SAP 200000206 Unidad *125g embalado en paca *100 uds. El producto debe estar empacado en bolsa de estructura polipropileno biorientado, sin la presencia de ganchos.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del 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. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
--	--

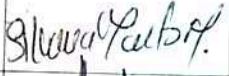
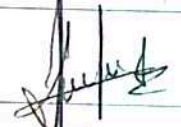
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (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	De las fichas con código SIC (14913 - 32997): Ajuste de formato a GP 100:2004. De las fichas con códigos SIC (14913 - 37996): Se cambia descripción del producto. La ficha contenía doble requisito de granulometría y humedad, se dejan solamente un valor para cada uno. Se incluye requisito de cumplimiento a nivel microbiológico.
3	De las fichas con códigos SIC (14913 - 37946): Se incluye la presentación por 60 gramos embalada en cajas de cartón corrugado x 12 bolsas plásticas x 36 unidades
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
5	Se retira ISO 9001
6	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), por modalidad de compra
7	Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. 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 retira código 32996 por condiciones de proceso productivo.
8	Se retira del requerimiento normativo la NTC 1995 dado que esta norma es de caldos y consomes. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del producto de acuerdo a la Resolución 4241. En requisitos de rotulado se retira requerimiento: Resolución de Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. Otras características de producto se retira: Se deberán cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos por la legislación correspondiente. Se adiciona la palabra mínimo a contenido del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó Comité	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	

Asesor de Fichas Técnicas	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	