

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 1 de 2
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
-------------------	---------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empaquetará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Párametro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>°Brix</td><td>10</td><td>—</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>—</td><td>4</td></tr><tr><td>Acidez como Acido Citrico</td><td>0,1</td><td>—</td></tr></table>					Párametro	Mínimo	Máximo	°Brix	10	—	pH a 20°C	—	4	Acidez como Acido Citrico	0,1	—																	
	Párametro	Mínimo	Máximo																																
	°Brix	10	—																																
	pH a 20°C	—	4																																
	Acidez como Acido Citrico	0,1	—																																
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento microorganismos mesofilos/cm³</td><td>3</td><td>100</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes Totales/cm³</td><td>3</td><td>< 3</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>NMP - Coliformes fecales/cm³</td><td>3</td><td>< 3</td><td>—</td><td>0</td></tr><tr><td>RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³</td><td>3</td><td><10</td><td>—</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Hongos y levaduras/cm³</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr></table>					Requisito	n	m	M	c	Recuento microorganismos mesofilos/cm³	3	100	300	1	NMP - Coliformes Totales/cm³	3	< 3	—	0	NMP - Coliformes fecales/cm³	3	< 3	—	0	RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	1	Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100
Requisito	n	m	M	c																															
Recuento microorganismos mesofilos/cm³	3	100	300	1																															
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	< 3	—	0																															
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	< 3	—	0																															
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	—	1																															
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100	1																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa. La caja debe contener sabores surtidos.																																		
Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml																																		
Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																		
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.																																	
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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																																	

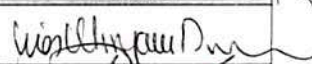
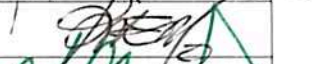
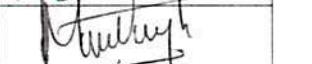
PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha: 12	07	2018
				

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 MAR 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 MAR 2021	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12 MAR 2021	