

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	MASMELOS
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002092 / 200002483
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.																														
Requisitos Físicoquímicos	<table> <tr> <th>Requisitos</th><th>Minimo</th><th>Máximo</th></tr> <tr> <td>Humedad en % en fracción de masa en base seca</td><td>12</td><td>18</td></tr> <tr> <td>Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca</td><td></td><td>38</td></tr> </table> <p><i>Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592</i></p>	Requisitos	Minimo	Máximo	Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18	Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																					
Requisitos	Minimo	Máximo																													
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18																													
Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38																													
Requisitos Microbiológicos	<table> <tr> <th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr> <tr> <td>Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g</td><td>3</td><td>500</td><td>5 000</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de Coliformes en Placa UFC/g</td><td>3</td><td>-</td><td>< 3</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g</td><td>3</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>0</td></tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>100</td><td>1</td></tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>-</td><td>0</td></tr> </table> <p><i>Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592</i></p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	500	5 000	1	Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0	Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0	Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	3	50	100	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0
Requisito	n	m	M	c																											
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g	3	500	5 000	1																											
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	3	-	< 3	0																											
Determinación de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	Ausente	-	0																											
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	3	50	100	1																											
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> UFC/g	3	<10	-	0																											
Requisitos Nutricionales	No Aplica																														
Otras características del producto	<p>Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales.</p> <p>Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.</p>																														

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 5592, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 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 200002092 El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas. SAP 200002483 El producto debe estar empacado en bolsas por 145 gramos y embalado en caja.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Transparente 40 micras y el empaque secundario en caja de cartón corrugado.

	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del 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 se requiere con una vida útil mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de fabricación, al momento de la entrega el producto no debe tener mas de un (1) mes desde su fecha de fabricación
--	--

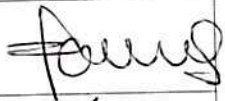
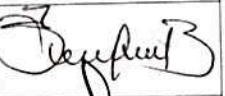
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir 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 observaciones expedido por el INVIMA. ✓ Registro, notificación o permiso sanitario 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:	NOVIEMBRE 2023
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Caramelo" a "Confitería". Se cambia la descripción del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos basados en información extraída de la NTC 5592. Se agregan condiciones otras características "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002483 Bolsa * 145 gr, por solicitud de la Regional Centro, previa validación por parte de la SGOL. Se ajusta la vida útil incluyendo condiciones de vida útil al momento de la entrega. <i>Cambios realizados por JPMR Abr/2022.</i>
5	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 adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	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 Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	15 NOV 2023	Silvana Montanez
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO