

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	MAYONESA
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002554 / SAP 200002555
	Clasificación	Salsa / Aderezo
	Descripción del Producto	Producto emulsionado de consistencia cremosa o semisólida, preparado con aceite vegetal comestible refinado, huevos o yemas de huevos, vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos permitidos.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Agua, Aceite vegetal refinado, Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Cloruro de potasio, Espesante, Acidulantes, Conservante (Ácido sórbico), Sabor y color natural, sabor y color idéntico al natural, Secuestrante, Condimentos permitidos de acuerdo con la legislación sanitaria aplicable vigente.																												
	Requisitos Físicoquímicos	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>Mínimo %</th><th>Máximo %</th></tr><tr><td>Acidez (como ácido acético)</td><td>0,28</td><td>0,7</td></tr><tr><td>Ph a 20°C</td><td>3,6</td><td>4,1</td></tr></table> <p>Requisitos Físicoquímicos Mayonesa Res 17882 de 1985</p>					REQUISITO	Mínimo %	Máximo %	Acidez (como ácido acético)	0,28	0,7	Ph a 20°C	3,6	4,1															
	REQUISITO	Mínimo %	Máximo %																											
	Acidez (como ácido acético)	0,28	0,7																											
	Ph a 20°C	3,6	4,1																											
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td><10 ufc/g</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td><10² ufc/g</td><td>---</td><td>0</td></tr><tr><td>Salmonella</td><td>5</td><td>ausencia/25g</td><td>---</td><td>0</td></tr></table> <p>Requisitos Microbiológicos Salsa emulsionada y aderezos diferentes a Mayonesa Res 1407 de 2022</p>					REQUISITO	n	m	M	c	Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0	Escherichia coli	5	<10 ufc/g	---	0	Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ² ufc/g	---	0	Salmonella	5	ausencia/25g	---	0
REQUISITO	n	m	M	c																										
Mohos y Levaduras	5	<10 ufc/g	---	0																										
Escherichia coli	5	<10 ufc/g	---	0																										
Staphylococcus coagulasa positiva	5	<10 ² ufc/g	---	0																										
Salmonella	5	ausencia/25g	---	0																										
Requisitos Nutricionales	El contenido de Aceites vegetales comestibles, refinados, en un mínimo del 65% en peso.																													
Otras características del producto	La Mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: ASPECTO: Masa homogénea sin separación de fases. COLOR: Blanco al amarillo pálido OLOR: Característico y libre de rancidez SABOR: Característico y libre de rancidez																													

REQUISITO	Máximo mg/kg
Cobre como Cu	10
Arsénico como As	0,1
Estaño como Sn	150
Plomo como Pb	2,0

Mayonesas en las que se utilice gomas y almidones pueden denominarse como tal, siempre que se ajuste su nombre a las especificaciones aplicables en la resolución 288 de 2008, la que la modifique o sustituya.

Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS	<p>Debe cumplir la norma técnica NTC 1756 (última actualización), Resolución 17882 de 1985, Resolución 1407/2022, Resolución 2674/2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.</p>
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200002554 Unidad *190 gr Doy Pack embalada en caja * 24 unidades</p> <p>SAP 200002555 Unidad * 3750 gr a 3800 gr embalada en caja *4 galones</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>Empaque Doy Pack bilaminado impreso de PET y PE con válvula tapa rosca plástica.</p> <p>Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso grado alimentario. Embalaje en caja de cartón corrugado sellado.</p> <p>El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013.</p> <p>El empaque debe ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p>
	Rotulado	<p>Para todas las presentaciones debe cumplir con la Resolución Min. Protección Social No 5109/05, y Resoluciones Min. Protección Social No 810/2021, 2494 de 2022 y 254 de 2023 y sus normas modificatorias y complementarias. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> <p>El rotulado de la presentación doy pack debe ser impreso no adhesivo.</p>

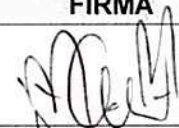
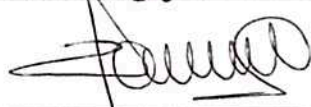
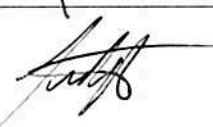
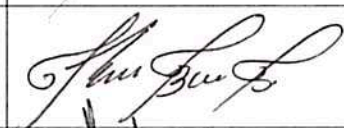
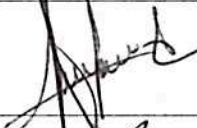
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>El producto requiere una vida útil de ocho (8) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado.</p>
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud.</p> <p>Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).</p> <p>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).</p> <p>No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente).</p>
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	AGOSTO 2023
-----------------------------	--------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 AGO 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 AGO 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 AGO 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltran Rodriguez	15 AGO 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	15 AGO 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 AGO 2023	