

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	MELOCOTONES Y/O DURAZNOS EN MITADES
-------------------	-------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000240 / 200000467 / 200001212
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto alimenticio preparado con Melocotones y/o Duraznos (Prunus pérsica) en sus variedades apropiadas al proceso. Con el grado de madurez adecuado, sanos, frescos, limpios, libres de piel ya sean enteros o en mitades, empleando jarabe como medio líquido, adicionado o no de ingredientes opcionales y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Melocotones o Duraznos, agua, acidificantes y edulcorantes.																	
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th rowspan="2">COMPONENTE</th><th colspan="2">PARÁMETROS</th></tr><tr><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr><tr><td>pH a 20 °C</td><td>3.7</td><td>4.3</td></tr><tr><td>Brix</td><td>16</td><td>20</td></tr><tr><td>Peso escurrido mínimo</td><td>54%</td><td></td></tr></table>				COMPONENTE	PARÁMETROS		MINIMO	MAXIMO	pH a 20 °C	3.7	4.3	Brix	16	20	Peso escurrido mínimo	54%	
	COMPONENTE	PARÁMETROS																	
		MINIMO	MAXIMO																
	pH a 20 °C	3.7	4.3																
Brix	16	20																	
Peso escurrido mínimo	54%																		
Requisitos Microbiológicos	El producto debe con los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Prueba de esterilidad comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C</td></tr></table>				REQUISITO	n	c	m	M	Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C						
REQUISITO	n	c	m	M															
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C																
Requisitos Nutricionales	Requisitos Microbiológicos. 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empaçadas en sellado herméticamente. Res 1407 de 2022																		
Otras características del producto	No Aplica																		
	Otras características del producto	El envase no deberá presentar ninguna deformación abombamiento, manchas u otro defecto.																	

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC 4929, NTC 4433 – Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. 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	Presentación del Producto	SAP 200000240 Lata por 370 gr Peso Neto Mínimo SAP 200000467 Lata por 425 gr Peso Neto Mínimo
-----------------------------	---------------------------	--

ROTULADO		SAP 200001212 Lata por 820 gr Peso Neto Mínimo
	Empaque y/o Embalaje	Caja por 12 o 24 latas El producto debe ser envasado en recipiente metálico de hojalata, hermético y aséptico, cuya estructura es en acero recubierto y lacas protectoras atóxicas de origen orgánico que no alteren las características organolépticas o no generen sustancias tóxicas.
	Rotulado	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	Mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de un (1) mes de envasado.
---	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), 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"> - Registro Sanitario 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 por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
3	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 aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye el código SAP y los ingredientes. Se ajustan los requisitos microbiológicos a la NTC 4433 Microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en Alimentos. Se cambia de requisitos normativos la NTC 4429 a la NTC 4929 Frutas de Hueso en Conserva. Se ajusta la clasificación del producto, el contenido indicando la palabra "mínimo" y la vida útil cambia la palabra "entrega" por "fabricación".
5	Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona Se ajustan los requisitos Fisicoquímicos basados en que los melocotones en un producto ácido por lo cual se acepta Ph por debajo de 4.6, se cambia palabra contenido en pulpa por Peso escurrido mínimo y se ajusta a NTC 4929 donde el peso escurrido para un jarabe concentrado debe ser de 54%.

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
pH a 20°C	3,7%	4%
Brix	18	20,0
Contenido en pulpa (%v/v)	62%	65%

COMPONENTE	PARAMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
pH a 20°C	3,7	4,3
Brix	16	20
Peso escurrido mínimo	54%	

6 Se adiciona en todas las partes donde se menciona melocotón, las palabras "y/o Durazno", para dar claridad al producto.

7 Se adiciona códigos de presentaciones 370 gramos y 820 gramos, se cambia los requisitos en el ítem contenido, se adiciona requisito en certificaciones Registro sanitario vigente.

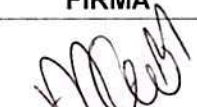
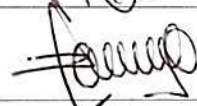
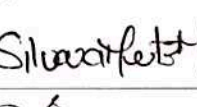
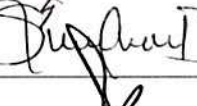
8 Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01
Se actualiza los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5.9 Frutas procesadas térmicamente y empacadas en sellado herméticamente.

REQUISITO	n	c	m	M
Prueba de esterilidad comercial	5	0	No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55 °C	

En otras características del producto se retiran la tabla:

COMPONENTE	PARÁMETROS
Carbohidratos (gr)	21,2
Proteína (gr)	0,6
Grasa (gr)	0,01
Calorías (gr)	86,5 Cal

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 condiciones de transporte se incluye el texto: Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En ítem de certificaciones, se retira el texto: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) expedido por el INVIMA y se cambia por el texto: 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). Se incluye el texto: 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	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

HOJA EN BLANCO