




	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> ST-CA-01-FT-01
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 19/06/2009
		<b>VERSIÓN:</b> 1
	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	

### FICHA TÉCNICA FT-1 MOGOLLA FORTIFICADA

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	PAN																															
<b>Nombre Comercial</b>	MOGOLLA FORTIFICADA																															
<b>Calidad</b>	Debe cumplir con la NTC -1363																															
<b>Generalidades</b>	Producto de panadería, blanda, esponjosa, miga de color blanco, textura suave, elaborado con harina de trigo fortificada, grasa vegetal, agua, sal.																															
<b>Requisitos generales</b>	<b>Ingredientes:</b> Harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa (margarina industrial), sal, levadura. <b>Aditivos:</b> saborizantes y conservantes permitidos, hierro aminoquelado y Acido Fólico. El producto debe cumplir con la reglamentación vigente. El proveedor deberá adicionar los ingredientes necesarios para cumplir el aporte nutricional requerido.																															
<b>Requisitos Específicos</b>	<b>Aporte nutricional mínimo por porción de 50 gramos</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>CALORÍAS</td> <td style="text-align: center;">206</td> <td>Kilocalorías</td> </tr> <tr> <td>PROTEÍNA</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>GRASAS</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>CARBOHIDRATOS</td> <td style="text-align: center;">24</td> <td>Gramos</td> </tr> <tr> <td>HIERRO AMINOQUELADO</td> <td style="text-align: center;">4.0</td> <td>Miligramos</td> </tr> <tr> <td>ACIDO FÓLICO</td> <td style="text-align: center;">40</td> <td>Microgramos</td> </tr> </table> <b>Características microbiológicas</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">MICROORGANISMOS</th> <th style="text-align: center;">VALOR REFERENCIA ( PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totales NMP/g</td> <td style="text-align: center;">7 - 11</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fecales NMP/g</td> <td style="text-align: center;">&lt; 3</td> </tr> <tr> <td>Recuento de S Aureus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras</td> <td style="text-align: center;">100 - 200</td> </tr> <tr> <td>Identificación de Salmonella spp</td> <td style="text-align: center;">Negativa/ 25g o Ausente</td> </tr> </tbody> </table>		CALORÍAS	206	Kilocalorías	PROTEÍNA	6	Gramos	GRASAS	10	Gramos	CARBOHIDRATOS	24	Gramos	HIERRO AMINOQUELADO	4.0	Miligramos	ACIDO FÓLICO	40	Microgramos	MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA ( PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)	Coliformes totales NMP/g	7 - 11	Coliformes fecales NMP/g	< 3	Recuento de S Aureus coagulasa positiva	0	Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200	Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente
CALORÍAS	206	Kilocalorías																														
PROTEÍNA	6	Gramos																														
GRASAS	10	Gramos																														
CARBOHIDRATOS	24	Gramos																														
HIERRO AMINOQUELADO	4.0	Miligramos																														
ACIDO FÓLICO	40	Microgramos																														
MICROORGANISMOS	VALOR REFERENCIA ( PRODUCTOS DE PANADERIA – REPOSTERIA Y BIZCOCHERIA)																															
Coliformes totales NMP/g	7 - 11																															
Coliformes fecales NMP/g	< 3																															
Recuento de S Aureus coagulasa positiva	0																															
Recuento de Mohos y Levaduras	100 - 200																															
Identificación de Salmonella spp	Negativa/ 25g o Ausente																															

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO:</b> ST-CA-01-FT-01
		<b>VIGENCIA DESDE:</b> 19/06/2009
		<b>VERSIÓN:</b> 1
	Republica de Colombia Ministerio de la Protección Social Instituto Colombiano de Bienestar Familiar Cecilia De la Fuente de Lleras	

<b>Nombre del Producto (SIBOL)</b>	PAN
<b>Nombre Comercial</b>	<b>MOGOLLA FORTIFICADA</b>
<b>Empaque y Rotulado</b>	<p><b>1. PRIMARIO:</b></p> <p>MATERIAL: Empaque flexible BOPP (Monocapa o Laminado)          CARACTERÍSTICAS ÓPTICAS: película transparente y/o brillante Apta para procesos de impresión.          ESPESOR: entre 20 a 25 micras          TRANSMISIÓN DE VAPOR DE AGUA: Límite permitido: entre 6,5 y 5,0 g/ m<sup>2</sup>/24 h</p> <p>Rotulado Nutricional: Resolución 288 de 2008.          Rotulado General: Resolución 5109/05 (ver ficha técnica de rotulado institucional y rotulado nutricional).</p> <p><b>2. SECUNDARIO:</b></p> <p>Caja de cartón corrugada: mínimo 5 Kilogramos máximo 10 kilogramos por caja. Con resistencia tal que asegure la calidad del producto en la manipulación en toda la cadena logística. Rotulado Resolución 288 de 2008 de acuerdo con especificaciones e imagen institucional del ICBF.</p> <p>Debe cumplir lo establecido en el Formato Técnico FT-2 rotulado información institucional mogolla fortificada y Formato Técnico FT-3.</p> <p>El diseño gráfico del empaque primario de cada uno de los productos que conforman el desayuno escolar, así como el empaque secundario, debe ser aprobado por la Oficina Asesora de Comunicaciones del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.</p>
<b>Conservación y almacenamiento Transporte</b>	<p>Mantener el producto en lugar seco, libre de acción de rayos solares. Dadas las características del producto, se deberá conservar a una temperatura menor a 25°C y a una Humedad relativa media del ambiente. Las condiciones de transporte y de almacenamiento deben realizarse teniendo en cuenta el Decreto 3075/97.</p> <p>Las especificaciones establecidas, serán mantenidas durante el desarrollo del servicio.</p> <p>El proveedor deberá considerar las condiciones climáticas propias de cada región del país donde se distribuya el producto.</p>
<b>Vida útil</b>	Mínimo 30 días.
<b>Presentación</b>	Presentación empaque individual con un contenido neto mínimo de 50 gramos