



FICHA TÉCNICA DE BIENES, PRODUCTOS O SERVICIOS.
(Para MCP) o FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO (Para
MERCOP).

CODIGO: OP-RO-FT-26

VIGENCIA DESDE:
02/07/2021

VERSIÓN: 2

| Nombre del Producto (SIBOL) | PRODUCTOS EN POLVO CON SABOR A CHOCOLATE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----------------|--------|--------|---------|---|--|-----------------------------|-----|--------|--------------------------|-------------------|----|---------------------|----|-----|---------------------------|---|---|----|---|---------------------------------------|---|---|-----|-----|--------------------------------|---|---|---|---|
| Código SIBOL | 40508 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre Comercial del Producto | CHOCOLATE EN POLVO INSTANTANEO SAP 200002234 SAP 200001024 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calidad | Requisitos Normativos: Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 3619 (Última Actualización). Resolución Ministerial 1511 de 2011, Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Específicos | Clasificación: BEBIDAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Descripción del Producto: Producto en polvo o granulado, preparado a partir de cacao fermentado, tostado y molido, desprovisto de su cubierta, mezcla con aditivos o ingredientes alimentarios permitidos de tal forma que al prepararlos como bebida su dispersión sea instantánea | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ingredientes: Azúcar, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabores naturales. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad</td><td>-</td><td>4%</td></tr><tr><td>Contenido de grasa de cacao</td><td>11%</td><td>-</td></tr><tr><td>Tiempo de instantaneidad</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Contenido de azúcar</td><td></td><td>71%</td></tr></tbody></table> <p><i>Referencia Normativa NTC 3619 y Resolución 1511 de 2011 para el chocolate de mesa instantáneo</i></p> | Parámetro | Mínimo | Máximo | Humedad | - | 4% | Contenido de grasa de cacao | 11% | - | Tiempo de instantaneidad | - | 30 | Contenido de azúcar | | 71% | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad | - | 4% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de grasa de cacao | 11% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tiempo de instantaneidad | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de azúcar | | 71% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"><thead><tr><th>Microorganismo</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr></thead><tbody><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>10 000</td><td>15 000</td></tr><tr><td>NMP coliformes /g</td><td>3</td><td>1</td><td>11</td><td>70</td></tr><tr><td>NMP coliformes fecales /g</td><td>3</td><td>0</td><td><3</td><td>-</td></tr><tr><td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g</td><td>3</td><td>1</td><td>100</td><td>200</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella / 25 g</td><td>3</td><td>0</td><td>0</td><td>-</td></tr></tbody></table> <p><i>Referencia Normativa NTC 3619</i></p> | Microorganismo | n | c | m | M | Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | NMP coliformes /g | 3 | 1 | 11 | 70 | NMP coliformes fecales /g | 3 | 0 | <3 | - | Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g | 3 | 1 | 100 | 200 | Detección de Salmonella / 25 g | 3 | 0 | 0 | - |
| Microorganismo | n | c | m | M | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC /g | 3 | 1 | 10 000 | 15 000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes /g | 3 | 1 | 11 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes fecales /g | 3 | 0 | <3 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g | 3 | 1 | 100 | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella / 25 g | 3 | 0 | 0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|----------------------------------|---|
| | <p>Requisitos nutricionales: No aplica</p> <p>Otras características del producto: El contenido máximo de plomo no deberá ser mayor a 2 mg/kg y de Aflatoxinas 20 mg /Kg</p> <p>Condiciones de Transporte: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, 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.</p> <p>Vida Útil: El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.</p> <p>Requisitos del Comitente Vendedor: CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. ✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. ✓ Certificación HACCP (Alcance: Proceso productivo a alimentos a base de cacao) o ISO 22000, o FSSC 22000. <p>Adicional el proveedor puede presentar: Certificación BPM o Certificación BASC, emitido por el ente competente.</p> |
| <p>Empaque y rotulado</p> | <p>Empaque y/o Embalaje: Polipropileno biorentado metalizado con laminado interior en otro polipropileno biorentado transparente. Resellable.</p> <p>Rotulado: El rotulado debe ser impreso en el empaque y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005. Es indispensable indicar la fecha de vencimiento del producto para ser recibido en bodega. Res. Min Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p> |
| <p>Presentación</p> | <p>Presentación del Producto:</p> <p>El producto se puede requerir en dos presentaciones diferentes:</p> <p>SAP 200002234 Unidad *500g embalado en caja *24 libras SAP 200001024 Unidad *250g embalado en caja *48 Bolsas.</p> |