





PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 1 de 4	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO MARINADO
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 / 200002108 / 200002109
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>



REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Pollo entero y Despresado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad Máxima</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Proteína Mínima</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0,30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p> <p>También se requiere que se reporte análisis de laboratorio de:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>% Máximo de Hidratación</th> <th>11%</th> </tr> </thead> </table>	Parámetro	Pollo entero y Despresado	Humedad Máxima	72%	Proteína Mínima	16%	Fósforo	0,30%	% Máximo de Hidratación	11%									
	Parámetro	Pollo entero y Despresado																			
	Humedad Máxima	72%																			
Proteína Mínima	16%																				
Fósforo	0,30%																				
% Máximo de Hidratación	11%																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g.</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos. Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p>	Parámetros	n	m	M	C	NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1	Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1
Parámetros	n	m	M	C																	
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1																	
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1																	
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1																	
Requisitos Nutricionales	No Aplica																				
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquética (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular; En la técnica de																				

del

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 00		Página 2 de 4		
					Fecha:	12	07	2018	
									

		<p>marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.</p>
	Contenido	<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado
	Requisitos Normativos	<p>Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</p>

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<ul style="list-style-type: none"> - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado: Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 gr - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 gr - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cármicos comestibles y derivados cármicos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. - La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Estar identificado en un lugar visible con la leyenda " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. - Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cármicos vigente. - Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o



PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 3 de 4	
		Fecha:	12	07	

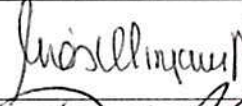




		características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.
	Empaque	<p>Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>- El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado</p> <p>- Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.</p> <p>- El rotulado debe ser impreso directamente en el empaque, no adhesivo.</p> <p>- Debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de sacrificio que procede.</p>
	Vida Útil	<p>Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.</p> <p>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.</p>

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. - El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 4 de 4	
		Fecha:	12	07	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	13 febrero/2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 FEB 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 FEB 2020	

V. Pineda