PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	PERA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001759 / 200002519
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Pyrus). Variedad: Pyrus communis.. Pomo de forma y color variable, generalmente alargado y de piel verde o amarillenta, con semillas (pepitas) negras, no brillantes, pequeñas y en número reducido. Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe estar entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior. Cáscara consistente al tacto.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	86.3
Energía (kcal)	63
Proteína (g)	0.3
Carbohidratos Totales (g)	12.9

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Pera, cruda

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001759 – por unidad SAP 200002519 – por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso neto máximo de 15 Kg. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las peras o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduracion o deterioro, deben ser totalmente firmes al tacto.

5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o. FAVORABLE CON CONDICIONES", ademas que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del Item ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– Item Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01. Se incluye en requisitos Nutricionales los Datos de la tabla de composición Nutricional ICBF 2015, Para pera, cruda. **Análisis Proximal** — **Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento** Humedad (g) — 86.3 Energía (kcal) — 63 Proteína (g) — 0.3 Carbohidratos Totales (g) — 12.9 Se ajusta en Empaque, Embalaje y Rotulado – Item Presentación del Producto: retirando la presentación Por Kg de producto y se Incluye Código actualizado SAP 200001759 – por unidad y SAP 200002519 – por Kg. En el item Rotulado: se incluye la frase "nombre del proveedor". Se reubica el siguiente texto del item condiciones de transporte al Item Vida Útil Del Producto Y Requerimientos De La Entidad: "Durante el almacenamiento el producto deberá estar en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	ND. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	09 SEP 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General de Contratación	Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	PIÑA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001514 / 200002330 / 200002345
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Ananas comosus L. Meer), Variedad: Cayena Lisa, Las hojas tienen los bordes lisos, fruto alargado y cilíndrico con un peso promedio de 2.4 Kg. CALIBRE 5 EN ADELANTE, poco contenido de fibra y alto porcentaje de jugo. Cáscara lisa y pulpa blanco - amarillenta.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	86,5
Energía (Kcal)	56
Proteína (g)	0,6
Carbohidratos Totales (g)	12,4

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña

	Otras características del producto	Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, con los ojos bien formados y llenos, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal producto de mal manejo pos cosecha, el corte del pedúnculo debe estar bien curado y sin grietas, con una longitud entre los 5 y 25mm. La corona deberá ser de color verde y bien adherido a la fruta, libre de quemaduras por el sol.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con las especificaciones de la norma técnica NTC 729, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001514 – Piña por Kg SAP 200002330 – Piña por Lb SAP 200002345 – Piña por Unidad, peso mínimo 600 gr
	Empaque y/o Embalaje	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe cumplir con la NTC 729-2.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3, Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En vida útil se cambia de tres días a cinco días el requisito de tiempo de vida útil a partir de la entrega. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
6	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422, y se generaliza la NTC 729. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– Ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluyen Códigos SAP 200002330 / 200002345 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Janny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**PAPAYA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000534 / 200001501 / 200002331
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Caricacea). Variedad: Carica papaya L, Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos yetas. Baya ovoide, de piel lisa y delgada, de diversos tonos en la madurez. Semilla: De color castaño oscuro, redondas, rugosas y cubiertas de una capa mucilaginosa, de 5 a 7 mm de diámetro. El tamaño requerido del producto es: Pequeño.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No aplica
	Requisitos Nutricionales	

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
Humedad (g)	89
Energía (Kcal)	47
Proteína (g)	0.5
Carbohidratos Totales (g)	9.9

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya

	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme. Debe esta entero con la forma y el color típico de la variedad, no tener ataque por insectos. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pèndulo cortado de raíz. Cáscara consistente al tacto. No se permiten papayas con magulladuras. El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1a.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Norma Técnica Colombiana NTC 1270, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg SAP 200002331 Papaya por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las papayas o daño mecánico, los separadores pueden ser papel periódico u otro material que sea de primer uso.

	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Los requisitos de transporte y certificaciones se actualizan a las necesidades actuales.
5	Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluye en los Requisitos Generales – Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado– Ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Requisitos Normativos la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en l ítem Otras Características del Producto *"El tamaño del producto es Pequeño, con un peso en masa de 500 a 1500 gramos. El producto se requiere de Calidad: Primera - 1"*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAPAYA**

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP 200002331 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**GRANADILLA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001789 / 200002515
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Passiflora), variedad: ligularis juss. Con una forma algo redondeada. Tiene la cáscara lisa, dura y con un acolchonado para proteger las semillas de la pulpa. La pulpa está llena de semillas duras color negruzco, rodeadas por un aro gelatinoso, transparente, de color gris claro, con sabor acidulo aromático, destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La granadilla debe conservar la capa de cera natural presente en la cosecha, deben tener pedúnculo y el corte debe quedar a la altura del primer nudo, libres de ataques de insectos o enfermedades, de aspecto fresco y consistencia firme, con forma característica de la variedad. El producto debe tener una denominación comercial de calibre Tipo B de peso promedio de 128 gramos con un diámetro de 77-71 mm, de Calidad Extra de acuerdo a lo estipulado en la NTC 4101 (última actualización). Se acepta hasta el 10% en peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir los requisitos contemplados en la NTC 4101 y NTC 5422.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001789 Por Unidad SAP 200002515 Por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de las granadilla o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto

	no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro

CONDICIONES DE TRANSPORTE	No debe transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**SEPTIEMBRE DE 2022**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
3	Se actualiza formato PA-FO-75 versión 01. Se ajusta en REQUISITOS ESPECIFICOS, ítem Ingredientes: Se retira la información "granadilla" y se coloca "No aplica". Se ajusta en EMPAQUE-EMBALAJE Y ROTULADO en el ítem Presentación del Producto. Se retira la información registrada: "En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo", se coloca SAP 200001789 por Unidad. Se incluye código SAP 200002515 Por Kg. Se retira el siguiente Texto de CONDICIONES DE TRANSPORTE y se coloca en VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD Debe estar almacenado en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse con diferentes sustancias. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	09 SEP 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Encise Melo	09 SEP 2022	
	Subdirector General, de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	
	Subdirector General, de Contratación	Mag. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	09 SEP 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	09 SEP 2022	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**PULPA FRUTA CONGELADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567
	Clasificación	**FRUTAS**
	Descripción del Producto	Pulpa azucarada, es un producto elaborado con pulpa o concentrados de jugo o pulpa de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta y adicionado de azúcar. Deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, la pulpa deberá ser producida mediante frutas sanas y limpias. El producto deberá estar libre de materias o sabores extraños, el color y olor deberá ser uniforme y semejante a de la fruta de la cual se ha extraído.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los Requisitos Fisicoquímicos indicados:

Características	Mín.	Máx.
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)	40	
Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %	60	
Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %		40
pH a 20°C		4

Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:

Características	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml	5	500	800	1
Recuento de E. Coli UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml	5	<10	-	0
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml	5	100	200	0

Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Se requiere el producto en sabores surtidos, mínimo los siguientes: Fresa, Mango, Durazno, Manzana, Tomate de Árbol, Curuba, Guayaba, Piña, Mandarina, Lulo, Maracuyá, Mora, Guanábana, entre otros.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la Res. 003929 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y NTC 5468.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Bolsa por 1000 gr (1 Kg) SAP 200001521 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mora SAP 200001522 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Fresa SAP 200001523 Pulpa Fruta Congelada Sabor Guanábana SAP 200001524 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Guayaba SAP 200001525 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Limón SAP 200001526 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Lulo SAP 200001527 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mandarina SAP 200001528 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Mango

		SAP 200001529 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Maracuyá SAP 200001530 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Piña SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Árbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso grado alimentario y embalado en canastillas plásticas limpias, sin presencia de hielo o agua.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.

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. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retiran códigos SIC 36059, 33149 y 33923. Se incluye en los Requisitos Fisicoquímicos y Microbiológicos la normatividad bajo la cual se establecen los dichos parámetros. Se retira de la Presentación del Producto los códigos SIC 36059, 33149 bolsa por 4000 gramos y 33923 garrafa por 4000 mililitros, se deja solamente *"Bolsa por 1000 gr (1 Kg)"* Y se adicionan códigos SAP por sabor de producto. Se incluyen dentro de los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 del Min. De Salud y Protección Social y NTC 5468. Se ajusta el ítem empaque y se retiran los códigos SIC y las presentaciones correspondientes a estos códigos. Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador. *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	SANDIA / PATILLA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Fruto de esta planta, comestible, esférico y de gran tamaño, con corteza verde muy dura y pulpa roja, muy dulce y jugosa, y llena de pepitas negras.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandia.
	Otras características del producto	Debe ser de una misma variedad y tamaño uniforme, debe presentarse entera, con el aspecto, la forma y el color típicos de la variedad, debe estar fresca, limpia y sin indicios de humedad exterior, debe tener el grado de madurez que permita la conservación adecuada del producto en condiciones normales de manipuleo, almacenamiento y transporte, debe encontrarse, libre de daños por ataques de insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbres, cicatrices y cortaduras.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3749/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000756 – Sandia por Kg SAP 200001505 – Patilla por Kg SAP 200002214 – Patilla por unidad SAP 200002333 – Sandia por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg por canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo,

	fluvial o terrestre; este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se agrega en el nombre la denominación "sandia", ya que así es llamad en varias regiones del país. Se cambia descripción basado en NTC 1271, se incluyen requisitos nutricionales basados en información tomada de la Tabla nutricional de ICBF 2015 para patilla.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el Item Empaque y Rotulado– Item Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto, "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
4	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se incluye código SAP 200001505 (Patilla) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL, se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. *Cambios realizados por JPMR Ago/2021.*
5	Se incluyen Códigos SAP 200002214 / 200002333, de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	**TOMATE DE ARBOL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001547 / 200002334
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Cyphomandra betacea Sendt), Variedad: Morada, Debe tener la forma ovoidal característica del tomate de árbol rojo. Deben estar libre de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas poscosecha. Deben presentar aspecto fresco y consistencia firme. Deben estar exentas de materiales extraños, debe presentar pedúnculo, cuyo corte debe hacerse a la altura del primer nudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	
	Otras características del producto	Frutos enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de humedad exterior anormal como consecuencia del mal manejo poscosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser en más del 70 % de la fruta, su color rojo con visos anaranjados Color: 4 (NTC 4105), El producto debe tener un Calibre B, de peso promedio de 118 gramos y un diámetro ecuatorial de 55 a 60 mm.

Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	
	Tomate de Árbol Rojo	Tomate de Árbol Amarillo
Humedad (g)	86,7	84,9
Energía (kcal)	55	58
Proteína (g)	2,0	1,7
Carbohidratos Totales (g)	10,2	12,5

Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Tomate de Árbol

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4105. Categoría EXTRA, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001547 – Tomate de Árbol por Kg SAP 200002334 – Tomate de Árbol por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 15 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur.
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o Fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. El producto deberá estar en un grado de madurez grado 4. En certificaciones se retira: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. De las condiciones de empaque se retira: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC 5422.
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto. En el empaque se retira condición "debe cumplir con la NTC 729-2" ya que esta es requisito de la Piña. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

6	Se retiran del item ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica Se incluya en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el item Empaque y Rotulado– Item Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".
7	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto como aparece en el sistema, se Incluye Código SAP 200002334 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología; se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentacion del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	EMPANADA DE CARNE

REQUISITOS GENERALES	Código	200001777
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	El producto en forma de media luna que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de masa de maíz, rellena con papa y carne de res que posteriormente es sometido a proceso de fritura.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: Parámetro / Mínimo / Máximo Coliformes Fecales, NMP / <3 / Recuento Estafilococo coagulasa positiva / 100 / 1000 Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor / 100 / 1000 Salmonella / 25g / Negativo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El maíz utilizado en la fabricación de las empanadas deberá cumplir con la NTC 366 y la NTC 3581. El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicios de sobre cocción o quemado.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 100 a 150 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones, por lo tanto no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc. El producto deber entregarse en cavas de icopor o en un recipiente que mantenga la temperatura hasta el momento de consumo final del mismo, cuando se soliciten calientes a 75°C; en caso contrario se deberá entregar en contenedores que garanticen la conservación y protección del producto manteniendo temperatura de refrigeración.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS expedido por el ente territorial de salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento regional. Se debe cumplir con las especificaciones del Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto se solicite caliente este debe mantener una temperatura interna mínima de 55°C.
	Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno polifen calibre 3 mm de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada

		una o 3 bolsas por 10 unidades. Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de vinipel o polipropileno, de tal forma que se proteja el producto
	Rotulado	El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajustan los Requisitos Microbiológicos de acuerdo a INVIMA. Se incluye clasificación del producto. Se cambia vida útil de 15 días a 3 días. Referencia de FEDEPAPA.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "refrigerio" a "Comidas listas". En contenido se ajusta el peso del producto de 110 gramos a 100 a 150 gramos, teniendo en cuenta el peso en Sistema SAP. En requisitos Normativos se adiciona: Resolución 2674 de 2013. La temperatura cuando se solicita el producto caliente se reduce de 75°C a 55°C, En condiciones de Transporte y almacenamiento Se agrega: "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 12020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19-marzo/2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19-MAR-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Mar./20	

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664 / SAP 200002153 / SAP 200002646
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:

Parámetro	Valor	
	% min	% máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		10
Humedad, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		7
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización)

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	C
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos

	del producto	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	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002646 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr. SAP 200002153 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y 20 tajadas.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• 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). Para el caso

	de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Registro sanitario del producto. (Vigente) • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se agregan los codigos SAP 200000760 y 200001684 Jamon x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquimicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se agregan los códigos SAP 200002646 Presentación por 450 gr y SAP 200002153 Presentación por 400 gramos con 20 lajadas, por manejo logistico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehiculo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Pongula Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

HOJA EN BLANCO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, edicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros Minimo	Parámetros Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta., clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000393 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohibe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario. El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0ºC y 4ºC se deberá conservar la cadena de frio. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza a version PA-FO-75 V2. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta

o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos:

Resolución 7992 de 1991

Parametro	Minimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos. Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parámetros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4.0
Acidez titulable expresada como acido cítrico en %	0.2	
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991, se incluyen Requisitos Microbiológicos. 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no. Resolución 1407 de 2022

Resolución 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
[illegible]	3	1000	3000	1
[illegible]	3	9	23	1
[illegible]	3	<3	–	0
[illegible]	3	<10	–	0
[illegible]	3	100	300	1

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^4$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	–

En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991. Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"

En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – Ago 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		**KUMIS**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000398 / SAP 200001739 / SAP 200000750 / SAP 200002357
	Clasificación	Derivados Lácteos
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de la leche higienizada, coagulada por la acción de streptococcus lactis o cremoris, los cuales deben ser abundantes y viables en el producto final.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (*Streptococcus Lactis* o *Cremoris*) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Min.	Máx.
Materia Grasa, % m/m	2.5	---
Sólidos lácteos no grasos, % m/m	7.0	---
Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	0.60	1.20
Fosfatasa	Negativa	

Requisitos Fisicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:	

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^2$ ufc/g o ml	$5x10^2$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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		Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml
	Empaque y/o Embalaje	Producto debe estar empacado en bolsa de grado alimenticio para las presentaciones en bolsa. Para las presentaciones en vaso debe ser envase plástico y cierre con foil de aluminio, para la presentación en botella de 1000 gr en envase plástico con tapa rosca. El empaque debe ser de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos. 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. En la entrega debe hacerse con máximo (5) cinco, después de la fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, 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	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se adicionan las presentaciones de vaso y bolsa por 150 y 200 mL se incluye presentación del producto por bolsa y botella de 1000 mL
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2. En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada. Resolución 1407 de 2022.

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^3$ ufc/g o ml	$5x10^3$ ufc/g o ml

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021.
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se actualizan las presentaciones d ellos materiales de acuerdo a la descripcion del material y se incluye material SAP 200002357 Vaso x 150 a 200 ml creado para comedores y confirmado por TIC
En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

ado en blanc

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE	**MORTADELA ESTANDAR**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.

Requisitos Fisicoquímicos

PARAMETRO *	ESTANDAR % MINIMO	ESTANDAR % MAXIMO
Proteína (Nx6,25) en fracción de masa	10	
Grasa en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa		10
Proteína no cárnica en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas *Clostridium sulfito reductor*, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de *Salmonella*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia Coli* /g	3	< 10	-	-

en donde,

n = número de muestras que se van a examinar
m = límite máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M = límite máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).

Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg máximo**

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador:	El proveedor deberá acreditar: • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN	MAYO DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a Inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2006, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.
6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	QUESO DOBLE CREMA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001536 / SAP 200001689 / SAP 200002469
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	El queso doble crema debe fresco, hilado, graso y semiduro, tiene alto contenido de humedad y grasa, con sabor, aroma, color y textura característicos de un queso de pasta hilada.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

En cuanto a los ingredientes permitidos acordes al tipo de queso referenciado, según la Resolución 02310 de 1986 son los siguientes: Leche, Leche en polvo, Crema de leche, Mantequilla, Cultivos lácticos específicos, Cuajo, Enzimas apropiadas de origen animal o vegetal, Suero, Proteínas de leche, Cloruro de sodio en cantidad máxima 4% (sal de mesa).

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^3 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.
- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.
- No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada.
- La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal.

		- Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque para el queso doble crema debe ser al vacío y con materiales permitidos dentro de la Resolución 2674 de 2013 y la resolución 683 y 4143 de 2012 con respecto a los plásticos y otros materiales para entrar en contacto con alimentos. Para queso tajado, el material separador de las tajadas debe ser fabricado en material plástico o en papel especial para quesos. En cuestión al embalaje este debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación. 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	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente;

En requisitos nutricionales se retiran Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 2021

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteina (%)	23.4	± 2.9
Carbohidratos (%)	5.9	--
Calorias (kcal)	286	--

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En item de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

	Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales, información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015. En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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). La vida útil se cambia de 20 días a 30 días mínimo.
3	Se ajusta la información a Formato PA- FO-75 Versión 01, Se retira: 200001083 Queso Doble Crema peso neto 2500 g min. 200000629 Queso Doble crema Peso neto 1 Kg. 200000916 Queso Doble Crema tajado peso neto 1 Kg. 200000952 Queso doble crema peso neto x 500 gr. 200000936 Queso doble crema x 250 gramos, dado que se encuentran con pedido para borrar en los comedores. Se incluye código 200001689 Queso Bloque Doble Crema. En ítem transporte: Se retira "o favorable con condiciones". *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.*
4	Se modifica ítem presentación en el cual se incluye código SAP 200002469 Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G, apto para utilización en CAD y Comedores.
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Requisitos Fisicoquímicos Queso Graso semiduro- Resolución 1804 de 1989 y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro
Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo
Humedad % m/m	55.0 Máximo

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolucion 1407 de 2022

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coegulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO CAMPESINO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001140 / SAP 200000626 / SAP 200001436 / SAP 200001534 / SAP 200002531
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantequilla o de la mezcla de algunos o todos estos productos, por la acción del cuajo u otros coagulantes aprobados. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico. - El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios. - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patógena y la casi totalidad de su flora banal. - Estar exento de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en el capítulo

		VII de la Resolución 2310 de 1986. - Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos SAP 200002531 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas limpias y desinfectadas.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Concepto Sanitario Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento
Proteína (g)	17,5
Carbohidratos (g)	0,3
Energía (Kcal)	301

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se incluye material SAP 200002531 peso neto de 2500 gramos creado para comedores y confirmado por TIC
En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 500 y 1000 gramos, respectivamente. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Derivados Lácteos". Se adiciona información en requisitos nutricionales; Información extraída de Tabla Nutricional de Alimentos ICBF 2015 para queso campesino. En otras características del producto se adiciona: - No se permite la elaboración de queso fresco para consumo humano a partir de leche cruda, salvo en los casos en que lo autorice el Ministerio de Salud o la autoridad delegada. - La leche o la cuajada debe someterse a un tratamiento aprobado por el Ministerio de Salud que permita eliminar la flora patogena y la casi totalidad de su flora banal. - 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". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de rotulado se adiciona: "la información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Para las certificaciones se solicita: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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).
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP 200001534, se actualizan y ajustan requisitos fisicoquímicos de acuerdo con la naturaleza del producto (Semigraso), se actualizan requisitos nutricionales de acuerdo con parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 para Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino, se adiciona presentación por 1000 g con código SAP 200001534 por requerimiento de la Regional Antioquia Chocó. *Cambios realizados por JPMR Sept/2021.*
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

Requisito	Parámetro	
	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco % m/m	25	45
Humedad % m/m	56	68

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	55	65
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiblando y semiduro		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989, se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Requisito	m
NMP Coliformes Fecales / g	<100
Hongos y Levaduras / g	100
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000
Salmonella / 25 g	Ausencia

Resolución 1804 de 1989

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^4$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retiran parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las caracteristicas del producto bajo la resolución 810 de 2021

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **02**	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	**QUESO BLOQUE COSTEÑO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001535 / SAP 200000627
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal, sometido a cocción.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	40	55
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro		

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólida entre duro y semiduro, sin babosidades.

El queso no debe exceder los límites de contaminantes:

Requisito	Límite máximo en mg/kg
Plomo, expresado como Pb	0.02

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir Resolución 1804 de 1989 y NTC 750, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001535 Peso mínimo por 500 gramos SAP 200000627 peso mínimo de 1000 gramos
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	La vida útil requerida es de 30 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En ingredientes se ajusta texto quedando Grasa leche fresca, con cuajo de vaca y sal. En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso y se incluyen de acuerdo a la Resolución 1804 de 1989 Características fisicoquímicas entre queso semimagro y graso para la materia grasa y para el componente de humedad entre Características entre semiduro y duro

NTC 750

Componentes	Valor
Materia Grasa en extracto seco % m/m	< 10
Humedad % m/m	50 - 55

Parámetro	Mínimo	Máximo
Materia grasa en extracto seco de m/m	5	45
Resolución 1804 de 1989 Características entre semimagro y graso		

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad % m/m	40	55
Resolución 1804 de 1989 Características entre semiduro y duro		

En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos de la Resolución 1804 de 1989. se incluyen los Requisitos Microbiológicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

Resolución 1804 de 1989

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Ausencia	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Ausencia	[illegible]	[illegible]

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$5x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	1	< 10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	10^4 ufc/g	10^5 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiologicos 1.17 Queso fresco con o sin relleno. Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 2310 de 1986 y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En empaque/embalaje se ajusta texto quedando El producto debe ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Se debe embalar en canastillas limpias y desinfectadas.
En rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

cio en blanc

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. 00	Página 1 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO NOMBRE	SALCHICHA AHUMADA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000753
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo, carne de cerdo, las tres al tiempo o solo dos de ellas, tocino, acompañadas de agua, almidón, dextrosa, sal, especias naturales, aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	14	
Grasa, en fracción de masa		25
Humedad más grasa, en fracción de masa		80
Almidón, en fracción de masa		3
Proteína no cárnica, en fracción de masa	-	3

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli g	3	< 10	-	-

donde:
n = número de muestras que se van a muestrear
m = índice máximo permitido para identificar nivel de buena calidad
M = índice máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad
c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Información: NTC 1325 para producto cárnico procesado -Tabla 5

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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 2871 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr, cada unidad debe pesar en promedio 34gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2680 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacio, Paquete x 500 gr * 14 und.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento.	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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, dependiendo del material utilizado
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIÓN DE PROCESO (Requisitos sanitarios)	• Registro sanitario del producto. (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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de Implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP: certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	MAYO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
ELABORÓ	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	08-Mayo-2020	
REVISÓ	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	08 mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08.MAY.20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA MANGUERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de mohos mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de especies Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /g	3	< 10	-	-

en donde

n = número de muestras que se van a examinar

m = límite máximo permitido para identificar nivel de buena calidad

M = límite máximo permitido para identificar nivel aceptable de calidad

c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Versión)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente). No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	– Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium PARÁMETROS INGREDIENTE / PROMEDIO / DESVIACIÓN Proteína (%) / 15.5 / ± 0.2 Humedad (%) / 57.1 / ± 0.4 Grasa (%) / 16.1 / ± 0.1 Carbohidratos (%) / 11 / – Calorías (kcal) / 211 / – En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3. NTC 1325 (Quinta actualización)

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	C
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)

Requisitos Nutricionales

No Aplica

Otras características del producto

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	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO DE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañados de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium [illegible] En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según codigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "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, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplía la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, *Cambios realizados por JMRC / Agosto 2021.*
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye: *"Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional"*, con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chocho y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021.*
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 6 de la NTC 1325 a la quinta Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02. Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002847 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)

REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y conconcentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Estándar	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18	
Grasa, en fracción de masa		50
Humedad, en fracción de masa		45
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	m
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-
Recuento de coliformes UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	< 100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	< 10

Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Contaminante	Contenido máximo
Plomo (Pb)	0.5 mg/kg.

	Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos
	Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

	Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empaque al vacio de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. . 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro sanitario del producto. (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) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 - MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19- mar. 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / SAP 200000670 / SAP 200000941 / SAP 200002650
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad más grasa, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	–	100.00	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	<10	100	1
Detección *salmonella Spp.* /25g		Ausencia	-	-
Detección de *listeria monocytogenes*/25g		Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia coli*, /g		<10	-	-

En donde:
n: número de muestras que se van a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg Maximo**

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto 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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la

	entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • 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 No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se elimina la Resolución 333/2021 derogada por la Resolución 810 de 2021, se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye código SAP 200002650. El producto debe tener un peso mínimo de 450gr En rotulado se actualiza la normatividad eliminándose la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por la Resolución 810/2021y se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto" 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". *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

PRODUCTO (NOMBRE)	**SALCHICHON DE POLLO**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000755
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro entre 40mm y 60mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón especies naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% min	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UF/g	3	-	[illegible]	1
Recuento de coliformes, UF/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UF/g	3	< 100	-	-
Recuento de sulfito reductores, UF/g	3	< 10	100	1
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 – NTC 1325 (Última actualización).

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	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.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto de 500gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES PROVEEDOR (Requisitos Contractuales)	• Registro sanitario del producto. (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). Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de Implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP, certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada, y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	MAYO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08-Mayo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08-Mayo-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08-MAY-20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		**YOGURT**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001763 / SAP 200000734 / SAP 200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termóphilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **Máximo** Materia grasa % m/m: Min. 2.5 Sólidos lácteos no grasas % m/m, mínimo: 7.0 Acidez como ácido láctico % m/m: 0.70 - 1.50 Prueba de fosfatasa: Negativa Requisitos Fisicoquímicos Yogurth Entero Res 2310 de 1986
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y Levaduras / 5 / 2 / $2x10^2$ ufc/g o ml / $5x10^3$ ufc/g o ml Coliformes / 5 / 2 / 10 ufc/g o ml / 10^2 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g o ml / - Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. 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		El producto debe cumplir Resolución 2310 de 1986, Res. Min Protección social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución

	254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. 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, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulacion. 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También 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. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente, Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias toxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "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 2605 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4505 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES 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". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Se actualizan los Requisitos Nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. *Cambios realizados por JPMR Sept/2021.*
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2. En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando los requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13. se incluyen los Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022. (Requisitos microbiológicos Yogurt Entero – Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.) (Requisitos Microbiológicos - 1.11 Leche Fermentada Res 1407 de 2022) En requisitos nutricionales se retiran Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Yogurt Bebible Entero con Azúcar. Y se deja No Aplica, toda vez que la declaración de rotulado nutricional se realiza en el rotulo del empaque de acuerdo a las características del producto bajo la resolución 810 de 202. (Parámetro / Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento) En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que los sustituyan, modifiquen o adicionen. En rotulado se retira la resolución 333 de 2011 y se incluye por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que los sustituyan, modifiquen o adicionen. En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRC – ago 2024*

	n	m	M	c
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y Levaduras	5	2	$2x10^4$ ufc/g o ml	$5x10^5$ ufc/g o ml
Coliformes	5	2	10 ufc/g o ml	10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-

Parámetro	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	2,8
[illegible]	11,7
[illegible]	[illegible]

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		AVENA NATURAL LIQUIDA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000080 / SAP 200001720 / SAP 200002352
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo pasteurizado obtenido por la centrifugación de la leche entera, con la mezcla de azúcar y harina de avena. Debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, harina de avena, azúcar blanco, conservantes autorizados por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Mínimo
Materia grasa, % *m/m*	1,5
Proteína láctea, % *m/m*	1,4

NTC 5246 – Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena - Entera

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	5	2	$4x10^4$ ufc/ml	$8x10^4$ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	—

Requisitos Microbiológicos, 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022.

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe mantenerse sin alteración, estable y debe conservar su buena calidad hasta el término de su vida útil. Las características sensoriales sabor, color aroma y cuerpo deben ser propias del producto. No deben presentar separación de fases, partículas quemadas o extrañas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
REQUISITOS NORMATIVOS		Cumplir los requisitos establecidos en la Resolución No. 2310 de 1986, Decreto 616 de 2006, NTC 5246, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000080 Avena De Refrigerio (Personal) SAP 200001720 Avena En Bolsa SAP 200002352 Avena Natural Liq Tetrapack* 200 Ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000080 / SAP 200001720 El producto debe ser empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto

		SAP 200002352 El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y de primer uso. Ningún empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado. Embalaje en Paquete por 6 o 12 unidades de producto
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega este no debe tener más de cinco (05) días de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se incluye Código SAP y se retira código SIC por no manejarse en la Entidad. Se incluyen los ítems de Clasificación, Requisitos Microbiológicos. Se incluye la NTC 5246 Productos lácteos. Bebida láctea con avena. Se ajusta la presentación: cambia de "canastilla x 20 unidades" a "Paquete por 6 o 12 unidades de producto" de acuerdo al mercado.
3	Se actualiza formato PA-FO-75, se adiciona código 200001720 también presentación de 200 ml, se cambian los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a NTC 5426, en requerimientos de transporte se agrega Favorable con condiciones. En el ítem certificaciones del Proveedor se adiciona requisito Registro, permiso o Notificación Sanitaria, Vigente.
4	Se adiciona opción de empaque tetra pack grado alimentario y de primer uso, se adiciona código 200002352.

5

Se actualiza a versión PA-FO-75 V2
En requisitos fisicoquímicos se ajusta por error de escritura el numero de la NTC de la NTC 5426 a NTC 5246– Requisitos fisicoquímicos Bebida láctea con Avena
En requisitos microbiológicos se actualizan, retirando siguientes parámetros emitidos por INVIMA e incluyendo los Requisitos Microbiológicos: 1.7 Leche saborizada pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

PARÁMETROS	MÍNIMO	MÁXIMO
Recuento de aerobios mesófilos UFC / gr o cm³	30.000	500
NMP de Coliformes totales NMP / gr o cm³	20	93
NMP de Coliformes fecales NMP / gr o cm³	<3	-
Recuento de Mohos y Levaduras UFC / gr o cm³	200	500
Recuento Staphylococcus coagulasa positivo UFC / gr o cm³	<100	

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios Mesófilos	5	2	$4x10^4$ ufc/ml	$8x10^4$ ufc/ml
Coliformes	5	2	<1 ufc/ml	10 ufc/ml
Escherichia coli	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos 1.7 Leche saborizada pasteurizada Resolución 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
En ítem de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000407 / SAP 200001005 SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 / SAP 200002159
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	La leche entera Ultrapasteurizada UAT (UHT) envasada asépticamente, es el producto obtenido mediante el proceso térmico de flujo continuo, aplicado a la leche termizada previa estandarización mediante el retiro parcial de la materia grasa. El proceso de ultra pasteurización UAT (UHT) se realiza a una temperatura de 137°C durante cuatro segundos, seguido inmediatamente de envasado aséptico en recipientes estériles.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Leche Entera con 3% mínimo material grasa, estabilizante (citrato de sodio)

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mín.	Máx.
Grasa %m/v	3.0	
Extracto Seco Total %m/m	11.20	
Extracto Seco Desengrasado %m/m	8,20	
Peroxidasa	Negativo	
Fosfatasa	Negativo	
Densidad 15 / 15 °C g/ml	1.0295	1.0330
Acidez expresada como ácido Láctico % m/v	0.13	0.17
Índice Crioscópico °C	(-0.540	(-0.510
Índice Crioscópico °H	(-0.560	(-0.530

Características fisicoquímicas – Leche Entera Líquida UHT tabla 2, Decreto 616 de 2006

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros emitidos por INVIMA, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Requisito	n	m	M	C
Recuento Microorganismos mesófilos, UFC/ml	3	1.000	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Coliformes Fecales, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Anaerobias, UFC/ml	3	<1	-	0
Recuento Esporas Aerobias, UFC/ml	3	<1	-	0

*Cuando se utilice la técnica de NMP para Coliformes Totales y Fecales se informará <3.

Características microbiológicas – Leche Ultrapasteurizada tabla 6, Decreto 616 de 2006

Requisitos Nutricionales	No Aplica

	Otras características del producto	Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55°C y 35°C. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente <200 cm^3/ m^2/d/atm. Transmisión de la luz en porcentaje máximo <2 a 400 nm y <8 a 500 nm

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000403 Producto en bolsa con peso mínimo de 200 ml SAP 200001740 Producto debe tener un peso entre 150 a 200 ml SAP 200000409 Producto debe tener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200000903 Producto debe tener un peso neto mínimo de 400 ml SAP 200000407 / SAP 200001005 Producto debe tener un peso neto mínimo de 900 ml SAP 200000402 Producto en bolsa debe tener un peso de 1100 ml SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000403 / SAP 200001740 / SAP 200000409 / SAP 200000903 Deberán entregarse en canastillas, cada una con mínimo 50 unidades del producto. SAP 200000407 / SAP 200001005/ SAP 200000402 / SAP 200002159 Deberá entregarse en canastillas, cada una con Máximo 25 unidades del producto. El producto debe empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos de sellado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto debe contar con una vida útil mínima de 2 meses después de su fabricación

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo isotérmico cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe contar con la dotación completa. Al momento de la entrega las condiciones ambientales no superen la temperatura ambiente de 30°C, el producto debe entregarse en condiciones de refrigeración de 4°C +/- 2°C Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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 condiciones). • 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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Adición de presentaciones y generación de nuevos SIC.
3	Se ajusta el contenido al formato nuevo. Se incluye código SAP, requisitos Microbiológicos y Otras características del Producto. Se ajustan requisitos Fisicoquímicos, Presentación del Producto, Empaque y Vida Útil.
4	Se actualiza formato PA-FO-75, se retira código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye código SAP 200001740, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información
5	Se incluyen códigos SAP 200000409 / SAP 200000903 / SAP 200000402 y se ajusta información en contenido y presentación del producto para estos códigos. En requisitos normativos se incluye Resolución 2674 de 2013. Se retira de condiciones de transporte y almacenamiento el concepto o favorable con requerimientos para vehículo, se incluye requerimiento Registro sanitario vigente en certificaciones solicitadas, y se incluye "o favorable con requerimientos" para el concepto de la planta de proceso.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01. Se incluye el código SAP 200002159 Producto debe tener un peso de 1000 ml. Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona: Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
7	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En clasificación se actualiza de bebidas a láctea. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En 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 incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez González	27 AGO 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	27 AGO 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

io en blan

PRODUCTO / NOMBRE	LECHE SABORIZADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001633 / SAP 200001192
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o la termizada a una temperatura entre 135 °C a 150 °C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente, para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche Entera, Azúcar, estabilizante, colorantes y saborizantes aprobados en las cantidades permitidas por la legislación correspondiente
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Característica	Entera	
	Min.	Máx.
pH	6.5	6.85
Materia grasa, % *m/m*	3.0	--
Proteína % *m/m*		
Leche saborizada	2.4	
Leche achocolatada	2.3	

NTC 1419 – Requisitos Fisicoquímicos de la leche líquida saborizada

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacteria	5	2	<1 ufc/ml	5 ufc/ml
Esporas aerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---
Esporas anaerobias mesófilas	5	0	<1 ufc/ml	---

Requisitos Microbiológicos. 1.8 leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La cual puede ser comercializada a temperatura ambiente. Debe estar libre de adulterantes, conservantes, metales pesados o cualquier otro tipo de material o sustancia extraña. Estar exenta de sustancias tales como grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias no contempladas en la Res. Min salud 2310/86 o aquella que la derogue. El producto debe cumplir los siguientes parámetros de Límites máximos de contaminante

Contaminante	Límite máximo, mg/kg
Arsénico como As	0.5
Plomo, como Pb	0.02

NTC 1419 Tabla 5 Límites máximos de contaminante

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 616 de 2006, NTC 1419 última Actualización, Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001633 Leche Saborizada * 200 ML SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe envasarse en recipientes no retornables de material aprobado, que garanticen con la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y perfectamente sellado sin fugas en su empaque. Es necesario que cumpla con los siguientes requisitos:

Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $cm^3/m^2/d/atm$	Transmisión de la luz % máx.	
	a 400 nm	a 500 nm
<200	<2	<8

NTC 1419 Tabla 6. Requisitos de los envases para leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	El producto debe contar con una vida útil mínima de cuarenta y cinco (45) días. Se recibe en bodega con máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	Debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado, en lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con sustancias peligrosas u otro tipo de alimento que genere riesgo de contaminación cruzada. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, Permiso o Notificación Sanitaria, Vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente. Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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:	AGOSTO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira la información contenida en el Item Otras Características del Producto y se incluyen en los Requisitos Microbiológicos, se incluye en los requisitos fisicoquímicos el límite máximo de contaminantes según referencia NTC y Se adiciona a los Requisitos Normativos la Resolución 2674 de 2013. Se incluye en el Empaque y/o Embalaje *"perfectamente sellado sin fugas en su empaque"* y se incluye en el rotulado *"Res. Min. Protección Social 333 de 2011"*. Se complementan las Condiciones de Transporte y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.*
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se trasladan consideraciones de la descripción del producto y requisitos límites máximos de contaminantes al item otras características del producto. En requisitos microbiologicos se actualizan, retirando siguientes parámetros de NTC 1419 Leches Saborizadas e incluyendo los Requisitos Microbiológicos: 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 Tabla 2 Requisitos microbiologicos para la leche ULT (UHT) ultra alta temperatura larga vida Requisito n c m M [illegible] **REQUISITO** n c m M Enterobacteria 5 2 <1 ufc/ml 5 ufc/ml Esporas aerobias mesófilas 5 0 <1 ufc/ml — Esporas anaerobias mesófilas 5 0 <1 ufc/ml — Requisitos Microbiológicos: 1.8 Leche saborizada ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, se retira la resolución 333 de 2011 por vigencia y se incluyen la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye material SAP 200001192 Leche Achocolatada * 180 ML creado para comedores y confirmado por TIC. En rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En item de certificaciones se incluye el texto "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". *Cambios realizados por MCRG – ago 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

PRODUCTO / NOMBRE	CREMA DE LECHE ENTERA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000220 / SAP 200001649 / SAP 200000221 / SAP 200000833 / SAP 200002133 / SAP 200002355 / SAP 200001621 / SAP 200002537
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Producto graso, higienizado obtenido por reposo, centrifugación de la leche u otro procedimiento tecnológico adecuado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Crema de leche de vaca y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las del producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir con:

Requisitos	Mín.	Máx.
Materia lácteos, Fracción en masa, en %	35	<48
Sólidos lácteos no grasos, fracción en masa, en %	5,5	---
Acidez expresada como ácido láctico, fracción en masa, en %	---	0,2
Índice de Reichert Meissel	22	32
Fosfatasa	Negativa	

Requisitos fisicoquímicos para la crema de leche – Tabla 1 – entera - NTC 930 (última actualización)

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir según el tipo de producto, con:

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positiva	5	1	<10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 1.2 Crema de leche pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Enterobacterias	5	2	<10 ufc/g	10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10^2 ufc/g	---
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 1.3 Crema de leche ultra pasteurizada. Resolución 1407 de 2022

		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 Microbiológicos. 1.5 Crema de leche esterilizada o ultra-alta-temperatura UAT(UHT) Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	En la crema de leche, el color, olor y sabor deben ser característicos del producto. La crema de leche debe cumplir con los límites máximos permitidos para contaminantes y toxinas establecidos en la legislación nacional vigente. El producto deberá ser entregado con una temperatura entre 0 - 4 °C.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 930, Resolución 2310 de 1986, Resolución, Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000220 / SAP 200002355 Crema de leche x 200 ml SAP 200001649 / SAP 200002537 Crema de leche x 900 ml SAP 200000823 Crema de leche x 5000 ml SAP 200002133 Crema de leche Lata x 300 ml SAP 200000221 Crema de leche UHT x 1000 ml SAP 200001621 Crema de leche UHT x 1000 ml
	Empaque y/o Embalaje	Los envases deberán ser de un material atóxico, inerte a la acción del producto, con cierre hermético que impida su contaminación y que permita la refrigeración cuando sea el caso, en cumplimiento a la normatividad nacional vigente.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. El Rotulado debe ser resistente a la humedad y a la manipulación, 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días al momento de entrega del producto. Conservando las condiciones de refrigeración.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado y refrigerado. Transporte en vehículo con condiciones inocuas y certificadas por la entidad competente evitando contaminación cruzada y manteniendo las propiedades del producto iniciales. Se debe conservar en lugar fresco, seco y aireado. Evitar Exposición solar. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (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:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Los requisitos fisicoquímicos se toman como referencia la NTC 930 (Última actualización) ya que es más claros los límites permitidos a los parámetros, se cambian de: [illegible] a Se aciciona aumenta el requisito microbiológico, basado en la NTC 930. Se agregan diferentes presentaciones del producto creados en el SAP. Se extiende el tiempo de la vida útil de 5 a 7 días, en Requisitos de certificaciones, se adiciona requisito, Registro, permiso o notificación sanitaria de producto.
3	Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002355 Crema de leche por 200 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se Incluye la referencia normativa "*Tabla de composición Nutricional – ICBF 2018*", en los requisitos nutricionales. Se retira de las condiciones de transporte la opción de concepto sanitario favorable con condiciones y se deja solo favorable. *Cambios realizados por JPMR Ene/2022*
4	Se Incluye Código SAP 200001621 Crema de leche UHT *1000 ml, código que aplica para comedores, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales, de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología, solicitado por Nororiente y validado por la SGOL. En requisitos Microbiológicos, se retiran los *Requisitos microbiológicos de NTC 930 para crema de leche Pasteurizada y crema de leche UHT* [illegible] y Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022 así: [illegible] y [illegible] y [illegible] En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En presentación de producto se incluye código de material 200002537 CREMA DE LECHE *900 ML creado para comedores.

	y confirmado por TIC. 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. En ítem de certificaciones, se complementa que 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. *Cambios realizados por MCRG Diciembre 2023*
5	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos nutricionales se retira el texto: "Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional – ICBF 2018 para Crema de Leche" y se deja no aplica, toda vez que la información nutricional se relaciona en el rotulado del empaque bajo la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluye el texto: "y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." *Cambios realizados por MCRG – ago 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	