



<b>PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
	Fecha:	26	03
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CURUBA</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	2000000232 / 200001460
	Clasificación:	FRUTAS
	Descripción del Producto:	Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	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							
	Otras características del producto	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">90.1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">38</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0.6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">8.3</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Curuba</p>		Humedad (g)	90.1	Energía (Kcal)	38	Proteína (g)	0.6	Carbohidratos Totales (g)
Humedad (g)	90.1									
Energía (Kcal)	38									
Proteína (g)	0.6									
Carbohidratos Totales (g)	8.3									
Entera, sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6.5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos. Curuba, variedad H B K bayley, Calidad Primera, Tamaño 2 (40-70g).										

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg. de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad. El producto debe tener un peso neto no mayor de 12 kilos, el embalaje debe cumplir con la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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.

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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
----------------------------------	---



	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>
--	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	<p>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.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada, y queda como "No Aplica".</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se ajustan las certificaciones requeridas para el Proveedor / Maquilador/ Comercializador.</p> <p>Se retira el rotulado de color rojo en el ítem "Rotulado".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "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 realiza 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.</p> <p>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. 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".</p>
3	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se incluye código SAP 200001460 de acuerdo con lo indicado en listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018) Cambio realizado por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboro</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobo</b>	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

		<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>	
<b>TITULO:</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código:</b> PA-FO-75	
		<b>Versión No. 00</b>	<b>Página 1 de 3</b>
		<b>Fecha:</b> 12 07 2018	



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>BANANO</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200001721
	<b>Clasificación</b>	Frutas
	<b>Descripción del Producto</b>	Género: (Musa Sapientum L), Variedad: Banano criollo. Baya blanda y carnosa.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto</b>	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 postcosecha, los frutos deben tener pedúnculo con corte en el primer nudo. El grado de madurez debe ser grado 3, es decir puntas verdes, deben estar bien formados, no presentar marcas entre las aristas y solamente tener daños superficiales. Se establece criterio de calidad de Categoría PRIMERA.
	<b>Contenido</b>	No Aplica
<b>Requisitos Normativos</b>	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1190, Categoría PRIMERA y NTC 5422, Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 /2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Por Kg de producto.
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>	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. 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

*Pen*

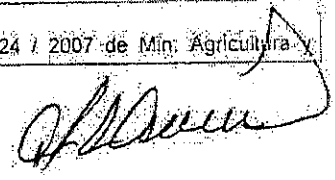
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Version No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018

		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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
Empaque		El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Resolución 2674 de 2013 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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		El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.


<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	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.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

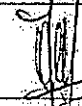


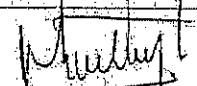
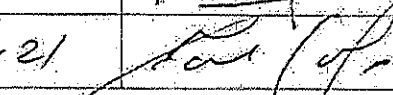
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3. Se establece criterio de calidad para el producto de acuerdo con la NTC 1190 Categoría PRIMERA. Se aclara que el producto debe ser más el 50% de la fruta debe ser color amarillo verdoso, se indica el grado de maduración en 3 o puntas verdes.
3	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 "Fruter" a "frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "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. 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 organolépticos 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". En especificaciones de empaque se retira requisito "El empaque debe cumplir con la NTC 792-2" debido a que estas condiciones son para la pinya. 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. 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.
4	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. 224 / 2007 de Min. Agricultura y







<b>PROCESO</b>		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>		
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 3 de 3	
		Fecha:	12	07

Desarrollo Rural.  
 Se reñra en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.  
 Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", de adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.  
 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	PD-Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75		
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3	
	Fecha:	26	03	2021
				

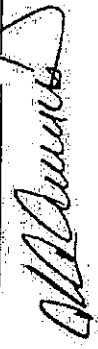
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GUAYABA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001467 / 200002327 / 200001468
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	<p>Genero: (<i>Psidium Guajaba L.</i>), Variedad: Trujillo, El grado de madurez debe ser en un color amarillo verdoso en más del 50 % de la fruta; su tamaño mediano.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica								
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica								
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica								
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento							
			<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>82,8</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>78</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>15,1</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de composición Nutricional ICBF 2018 - Guayaba</i></p>	Humedad (g)	82,8	Energía (Kcal)	78	Proteína (g)	0,9	Carbohidratos Totales (g)
Humedad (g)	82,8									
Energía (Kcal)	78									
Proteína (g)	0,9									
Carbohidratos Totales (g)	15,1									
Otras características del producto	<p>Tamaño mediano, frescas y limpias, en estado de maduración óptimo para el consumo. (<i>Psidium Guajaba</i>), Enteras, con forma y color característicos de la variedad. Frescas, limpias sin presencia de humedad exterior anormal. Libres de daños visibles por insectos, enfermedades, magulladuras, podredumbre o cualquier otro defecto que impida el consumo. Cáscara verde amarillo claro, con pulpa rosada y peso promedio entre 100 a 160 gramos y un diámetro de más de 50mm.</p> <p>La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% de número o peso de la guayaba.</p> <p>Se admite 10% en peso, de diferencia de tamaño, o defectos por unidad de empaque.</p> <p>Se admite 20% en peso, de manchas o ataque de insectos por unidad de empaque.</p> <p>Se admite 10% en peso, de guayabas con heridas superficiales cicatrizadas por unidad de empaque.</p>									

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	<p>El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1263 Calidad Primera y NTC 5422, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.</p>
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>Por Kg de producto.</p> <p>SAP 200001467 - Guayaba Kg</p> <p>SAP 200002327 - Guayaba Lb</p> <p>SAP 200001468 - Guayaba Agria</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la 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.</p>



	<b>Rotulado:</b>	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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.
--	------------------	---

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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. 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.</p>
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	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.
---	---




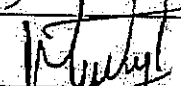
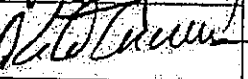
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
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 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. Se retira la condición de contenido: En canastilla y no debe exceder de 18 Kg. No se permite relleno, se ajusta a 15 Kg como peso máximo. En condiciones de calidad del producto se aclara de NTC 1263 Calidad Primera a categoría 1. Se adicionan condiciones de calidad de producto por unidad de empaque de acuerdo a la norma técnica en otras condiciones de producto.
5	<p>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 "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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. 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. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC-729-2 ya que es un requerimiento para piña.</p> <p>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 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.</p>

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

GUAYABA

6	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se ceja No Aplca.          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.          Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.          Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" se adiciona la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud          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".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluyen Códigos SAP 200002327 / 200001468, 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.</p>

	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 Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	



The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author details the various methods used to collect and analyze the data. This includes both manual and automated processes. The goal is to ensure that the information gathered is both reliable and comprehensive.

The third section provides a detailed breakdown of the results. It shows that there has been a significant increase in sales over the period analyzed. This is attributed to several factors, including improved marketing strategies and better customer service.

Finally, the document concludes with a series of recommendations for future actions. It suggests that the company should continue to invest in research and development to stay ahead of the competition. Additionally, it highlights the need for ongoing communication with customers to better understand their needs.



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2
	Fecha:	26	03
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>GUANABANA</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001465 / 200000305 / 200002339
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Fruto del guanábano, de forma acorazonada, corteza verdosa, pulpa blanca y sabor sub ácido y dulce y refrescante. Se debe cosechar antes de estar madura. La pulpa es blanca, cremosa, carnosa, jugosa y ligeramente ácida.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica								
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica								
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica								
	Requisitos Nutricionales	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento							
	Otras características del producto	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">92,1</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">33</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">5,8</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Guanábana</p>		Humedad (g)	92,1	Energía (Kcal)	33	Proteína (g)	0,6	Carbohidratos Totales (g)
Humedad (g)	92,1									
Energía (Kcal)	33									
Proteína (g)	0,6									
Carbohidratos Totales (g)	5,8									
		Está constituida principalmente por agua fructosa, su cascara es delgada y cuando está madura aún más, contiene semillas dentro de su pulpa.								

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 5208, NTC 5422. Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr por unidad de cada fruta.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastillas limpias y en buen estado, cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, en su última actualización para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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



<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE:</b>	<p>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. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordés 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. 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.</p>
-----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador:</b>	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.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Version Inicial.
2	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. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224/ 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se incluye Código SAP 200002339 de acuerdo con lo indicado en el listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN IBCF 2018), se ajustan requerimientos de empaque y embalaje y se retira de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año". Cambios realizados por JPMP Oct/2021.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

<b>PROCESO: PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75		
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 2	
		Fecha:	26	03
				

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CURUBA</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	2000000232 / 200001460
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Baya oblonga u ovoide con pericarpio blando, de color amarillo al madurar; semillas ovaladas, con arilo anaranjado, comestible.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Análisis Proximal</th> <th style="width: 50%;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>90,1</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>6,5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">Tabla De Composición Nutricional ICBF 2018 - Curuba</p>		Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90,1	Energía (Kcal)	38	Proteína (g)	0,6	Carbohidratos Totales (g)	6,5
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	90,1												
Energía (Kcal)	38												
Proteína (g)	0,6												
Carbohidratos Totales (g)	6,5												
Otras características del producto	Entera, sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, consistente al tacto, fresca y limpia. Su tamaño debe ser mayor a 6,5 cm, su peso debe estar en el rango de 40 a 70 gramos. Curuba, variedad H:B K bayley, Calidad Primera, Tamaño 2 (40 - 70g).												

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1262, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg. de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad. El producto debe tener un peso neto no mayor de 12 kilos, el embalaje debe cumplir con la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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.

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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. 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. 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	Version Inicial.
2	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 queda como "No Aplica" Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se ajustan las certificaciones requeridas para el Proveedor/ Maquilador/ Comercializador. Se retira el rotulado de color rojo en el ítem "Rotulado". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "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. 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. 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"
3	Se actualiza formato PA-FO-75 V01, se incluye código SAP 200001460 de acuerdo con lo indicado en listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Cambio realizado 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 Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

<b>PROCESO:</b> PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 03 2021
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LIMÓN COMUN</b>
--------------------------	--------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200001478 / 200002328
	<b>Clasificación</b>	Frutas
	<b>Descripción del Producto</b>	Género: (Citrus). Variedad: Citrus Aurantifolia Swingle. Limón de la variedad espcia para consumo fresco. Fruto de forma ovoide o elíptico. Piel delgada lisa o rugosa. Pulpa abundante, generalmente ácida.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No aplica.											
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica											
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica											
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisi: Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>89,7</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>144</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,3</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>9,3</td> </tr> </tbody> </table>	Análisi: Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	89,7	Energía (Kcal)	144	Proteína (g)	0,3	Carbohidratos Totales (g)	9,3	<p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Limón</p>
	Análisi: Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento											
Humedad (g)	89,7												
Energía (Kcal)	144												
Proteína (g)	0,3												
Carbohidratos Totales (g)	9,3												
<b>Otras características del producto</b>	<p>Limones enteros, firmes, consistentes al tacto con la forma y color característicos de la variedad. Homogéneos en variedad y tamaño, libres de cualquier olor, sabor, humedad o material extraño, libres de daños, enfermedades, magulladuras, cortes, cicatrices, insectos o cualquier daño ocasionado por éstos. Deben estar frescos, limpios y sin indicios de humedad exterior. Debe tener el pedúnculo cortado de raíz. Cada unidad de producto debe tener un peso mínimo de 60 g.</p> <p>El producto debe tener un color verde intenso brillante, de consistencia firme.</p>												

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con el Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Por Kg de producto SAP 200001478 – Limón Común Kg SAP 200002328 – Limón Común Lb
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, con un peso neto máximo de 20 Kg, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la 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.
	<b>Rotulado</b>	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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.

*M. L. L. L.*

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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.</p>
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	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.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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 verificarán 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. De las condiciones de empaque se retira para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422.
5	<p>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 "Fruter" a "Frutas".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <p><i>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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i></p> <p><i>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</i></p>



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

LIMÓN COMUN

	<p>seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". La vida útil se extiende de tres días a cinco días.                  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.</p>
6	<p>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. 2247 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422                  Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.                  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".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se incluye Código SAP 200002328 de acuerdo con listado de materiales apartado 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.</p>

	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 Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that proper record-keeping is essential for transparency and accountability, particularly in financial matters. This section also touches upon the legal implications of failing to maintain such records, which can lead to severe consequences for individuals and organizations alike.

2. The second part of the document delves into the specific requirements for record-keeping, including the types of documents that must be retained and the duration for which they should be kept. It provides a detailed overview of the various categories of records, such as financial statements, contracts, and correspondence, and outlines the best practices for organizing and storing these documents to ensure they are easily accessible when needed.

3. The third part of the document addresses the challenges associated with record-keeping, particularly in the context of digital information. It discusses the risks of data loss, corruption, and unauthorized access, and offers strategies to mitigate these risks. This includes the use of secure storage solutions, regular backups, and access controls to protect sensitive information.

4. The fourth part of the document focuses on the role of record-keeping in legal proceedings. It explains how well-maintained records can serve as crucial evidence in court cases, helping to establish facts and support legal arguments. It also discusses the importance of preserving records in their original form or as certified copies to ensure their admissibility in court.

5. The fifth part of the document provides a summary of the key points discussed and offers final thoughts on the importance of record-keeping. It reiterates that maintaining accurate records is not just a legal obligation but also a best practice for any individual or organization seeking to operate with integrity and transparency. The document concludes by encouraging readers to take the necessary steps to ensure their records are up-to-date and secure.

<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> <small>LA FUERZA DE NUESTROS DÍAS</small>	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	<b>Código:</b> PA-FO-75	
		<b>Versión No.</b> 01	<b>Página</b> 1 de 2
		<b>Fecha:</b> 26 03 2021	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LIMÓN MANDARINA</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000751 / 200002344
	<b>Clasificación</b>	Frutas
	<b>Descripción del Producto</b>	Es un híbrido entre la mandarina Citrus reticulada y el limón Citrus x limón. Es un fruto de los citrus, con muy ácido sabor y cáscara y pulpa anaranjadas.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto</b>	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--

<b>EMPAQUE/ EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	Por Kg de producto.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la 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
	<b>Rotulado</b>	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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. 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. 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.
--	---

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

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. 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".
2	Actualización Información A-Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP: 200002344 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Version: No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07
			



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LULO DE CASTILLA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200000431 / 200001479
	Clasificación:	FRUVER
	Descripción del Producto:	Género: (Pyrus). Variedad: Pyrus communis. Con un grado de maduración de COLOR 3. Fruto anaranjado con visos verdes hacia el centro del fruto, son bayas globosas, de 4 a 8 cm. de diámetro.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes:	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica
	Requisitos Nutricionales:	No Aplica
	Otras características del producto:	El producto LULO DE CASTILLA deberá ser de acuerdo a la NTC 5093- Calidad EXTRA. Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. 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, el lulo debe estar maduro, sano, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Debe estar fresco, limpio y sin humedad exterior y tener el pedúnculo cortado de raíz. Cascara consistente al tacto.
	Contenido:	No Aplica
Requisitos Normativos:	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 5093 y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	Por Kg. de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	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. 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. 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.
	Empaque:	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422, NTC 5093 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado:	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura; debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote

*[Handwritten signature]*

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


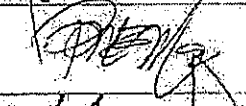
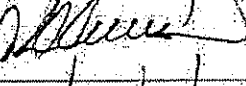
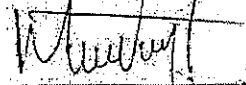
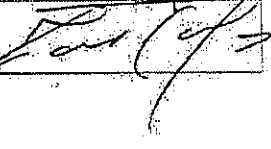
	de producto y peso neto al momento de ser empacado.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------



### MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 o Fronteras. Se indica que el producto debe ser Calibre 35, diámetro entre 51 y 55 mm, con un peso por unidad de 77g. De acuerdo a NTC-5093 del lulo de castilla. Se indican grados de maduración generales y para el producto de la Regional Sur.
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 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. El producto deberá tener un grado de maduración COLOR 2. Fruto Verde Oscuro con lagunas tonalidades anaranjadas. Se adiciona en Otras características de producto: maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica NTC5422.
5	Se actualiza formato PA-FO-75, se agrega código SAP.
6	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, NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque, se adiciona la NTC-5093 y 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



147

<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>Código:</b> PA-FO-75	
		<b>Versión No:</b> 00	<b>Página</b> 1 de 3
		<b>Fecha:</b> 12 07 2018	



<b>PRODUCTO / NOMBRE:</b>	<b>MANDARINA</b>
---------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	<b>SAP 200001743</b>
	<b>Clasificación</b>	<b>FRUTAS</b>
	<b>Descripción del Producto</b>	<b>Mandarina: fruto proveniente de la especie <i>Citrus nobilis</i> Loureiro.</b>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes:</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica
	<b>Otras características del producto:</b>	<p>Enteras, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanas, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener cáliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. El grado de madurez debe ser en un color verdoso amarillo en más del 50 % de la fruta. La clasificación requerida es tipo A, según tamaño referido en la NTC 1330, lo cual corresponde a 86 mm de diámetro o más y en calidad EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de las mandarinas.</p>
<b>Contenido</b>	No Aplica	
<b>Requisitos Normativos</b>	El producto debe cumplir con la NTC 1330 Producto Categoría A, en calidad EXTRA y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto:</b>	Por Kg de producto.
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento:</b>	<p>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. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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. 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.</p>





PROCESO				PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Version No. 00	Página 2 de 3			
	ALIMENTOS		Fecha:	12			07


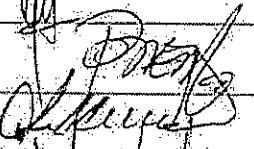
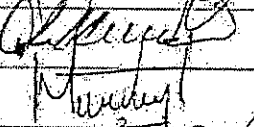
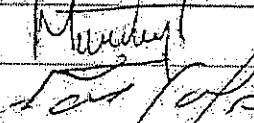
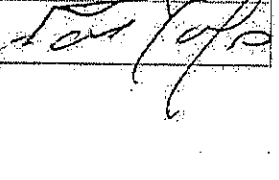
	Empaque	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.
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 ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version Inicial:
2	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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.
3	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 "Fruter" a "frutas". La descripción se cambia y se deja solo descripción en NTC 1330 Mandarina. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia por: 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. 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. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo A: 86 mm o más de diámetro, se mantiene la calidad Extra. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a 6 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 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. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado se deja como No Aplica - ítem Empaque, se adicional 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".



<b>PROCESO:</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>de las Fuerzas Armadas</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>Código:</b> PA-FO-75	
		<b>Versión-No.</b> 00	<b>Página</b> 3 de 3
		<b>Fecha:</b> 12 / 07 / 2018	 <small>Ministerio de Defensa</small>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa: Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No: 00	Página: 1 de 3
	Fecha:	12	07
			



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANGO</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001744 / 200001483
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: ( <i>Mangifera Indica L.</i> ), variedad: azúcar. Su producción se da entre los 800 m.s.n.m. y 2.000 m.s.n.m. Baya redonda con pericarpio blando, de color anaranjado al madurar; semillas ovaladas.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto:	El grado de madurez debe ser de un color amarillo verdoso en más del 50% de la fruta, su tamaño debe ser mediano y al palpar debe percibirse un ligero hundimiento de la cascara. El producto con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme. Sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, aspecto fresco y consistencia firme, los frutos deben tener caliz y sin pedúnculo, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez. La clasificación por tamaño requerida es J, según tamaño referido en la NTC 1266, lo cual corresponde a un peso promedio de 160 gramos a 199 gramos y en categoría EXTRA. La tolerancia de calidad debe ser de máximo el 5% del peso total de mangos.
	Contenido:	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1266 Producto Categoría J en calidad EXTRA y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

*[Handwritten signature]*

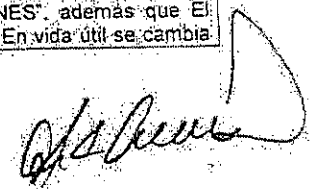
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TITULO: <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS.</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12 07 2018	

	- 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. 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.
Empaque:	En canastilla con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.


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 DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021.
-----------------------------------	----------------



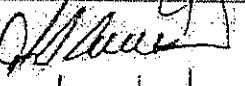
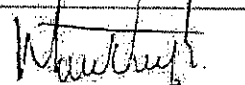

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se retira: Cumplimiento a la Resolución Ministerio De Agricultura y Desarrollo Rural No. 224/2007, se retira Certificación de INVIMA Concepto Favorable Vigente para vehículo de distribución por. El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se retira: El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se aclara la clasificación del producto en tamaño tipo B: 66-85 mm de diámetro, se mantiene la calidad Extra. Se retira requisito de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. 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. Se ajusta el tamaño promedio de 225 gramos en un rango de 200 a 250 gramos de categoría EXTRA, por un rango de peso promedio de 160 gramos en un rango de 160 a 199 gramos de categoría EXTRA.
3	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 "Fruter" 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






<b>PROCESO:</b>		<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>	
 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS ARMADAS DE PANAMÁ</p>	<b>TÍTULO:</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión No. 00	Página 3 de 3
	<b>ALIMENTOS</b>	Fecha:	12
		2018	

	<p>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. 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.</p>
4	<p>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.                  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, 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".</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES</b></p>	<b>TITULO</b>	Codigo: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No: 00	Página 1 de 4
	Fecha:	12	07


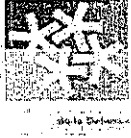
<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MANZANA ROJA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Codigo:	200001746
	Clasificación:	FRUTAS
	Descripción del Producto:	Manzana: Fruto (pomo), perteneciente a la especie <i>Malus Púmila Mill</i> , familia <i>Rosaceae</i> . Variedad: Royal Gala; esta variedad tiene la piel brillante y con estrías rojo anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso. Su forma, aunque muy irregular es tronco-cónica. Su carne blanca, tierna, crujiente y consistente, es aromática y de excelente sabor.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes:	No Aplica															
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica															
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica															
	Requisitos Nutricionales:	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS:</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>0.3</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>82.7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>63</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa.</p>		MACRONUTRIENTE	PARAMETROS:		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	0.3	--	Humedad (%)	82.7	--	Calorías (kcal)	63	--
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS:															
		PROMEDIO	DESVIACION														
Proteína (%)	0.3	--															
Humedad (%)	82.7	--															
Calorías (kcal)	63	--															
Otras características del producto:	Enteros, con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanos, libres de ataque de insectos o enfermedades, limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal, aspecto fresco y consistencia firme, la coloración del fruto debe ser homogénea. El grado de madurez debe ser del más del 50% de la fruta, categoría 1, Calibre 100: Diámetro ecuatorial mayor que 74mm, menor que 77mm.																
Contenido:	No Aplica																
Requisitos Normativos:	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 3523-1 y NTC 5422, Cumplimiento al Decreto 3748/2004, el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224/2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.																

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	Por Libra (500gr) mínimo de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	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

*[Handwritten signature]*

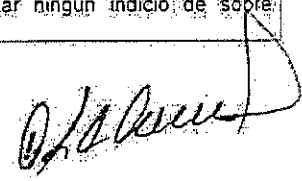
PROGESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Version No. 00	Página 2 de 4		
		Fecha:	12	07	2018


	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>
Empaque	En caja cartón corrugado con un peso neto máximo de 20 kilos (40 lb) en peso bruto o en canastilla con un peso neto máximo de 15 Kg (30 lb), cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 2247/2007 y la norma técnica NTC 5422.
Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	- 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.
---	---


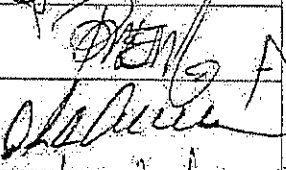
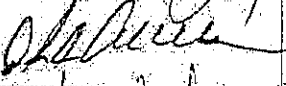
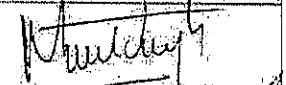

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 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, deben ser totalmente firmes al tacto.





<b>PROCESO:</b>			
<b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <p><b>AGENCIA LOGISTICA</b> FUERZAS ARMADAS</p>	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión No. 00	Página 3 de 4
	<b>ALIMENTOS</b>	Fecha:	12
		2018	

<b>5</b>	<p>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 "Frúver" a "frutas". La descripción es realizada basado en NTC 3523, se cambia variedad de Domestica Roja a Gala, ya que se da mayormente en Colombia. Los requisitos nutricionales son de Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Manzana, Maduro, pulpa; Las otras características del producto se basan en información extraída NTC 1325. En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia de la siguiente manera: "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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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. Se retira requisito del empaque debe cumplir con la NTC 729-2 ya que es un requerimiento para piña.</p> <p>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 de 3 días a 6 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.</p>
<b>6</b>	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>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.</p> <p>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, se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Libra (500gr) mínimo de producto."</p> <p>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".</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>Y FUERZAS DE FUERZAS ESPECIALES</small>	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3
	<b>ALIMENTOS</b>	Fecha: 12	07
			



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MARACUYA</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200000449 / 200001485
	Clasificación:	FRUVER
	Descripción del Producto:	Género: (Passiflora Edulis), Variedad: Passiflora Edulis Sims var. flavicarpa, Baya redonda u ovoide, de variedad amarilla; piel delgada o rugosa encerada, con aspecto de cuero, pulpa abundante y más o menos ácida.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto:	El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color amarillo verdoso (cuando esté maduro). 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 y tener el pedúnculo cortado de raíz. Cáscara lisa, dura y acolchada. Al palpar el producto se debe sentir el contenido de semillas. El producto debe tener un diámetro longitudinal lineal de 6 a 12 cm.
	Contenido:	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la Norma Técnica NTC 1267. Calidad Primera. Tamaño grande.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	Por Kg. de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	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. 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. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado.

*Handwritten signature*

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

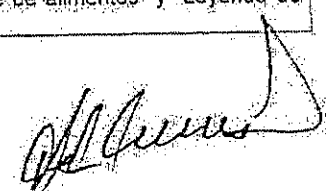
		al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque:	El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, con un peso máximo bruto de 20 Kg. Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 1276
	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	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000.2004, se incluye requisito de que no se permiten productos maquilados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se incluye requisito de la NTC 1267 "Calidad Primera. Tamaño grande"
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 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. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. Se retira de las condiciones de empaque para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
5	Se ajusta información a 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.
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; 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 y se cambia la NTC de referencia de 5141 a 1267. 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.





PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12



07

2018



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa: Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Gamacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	17-03-21	



<b>PROCESO</b>				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75		
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3	
	<b>ALIMENTOS</b>	Fecha:	12	07
				



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MORA</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	2000001492
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: Rubus, Variedad: (Glaucus Benth) o Mora de Castilla, Mora para el consumo fresco o como insumo para el procesamiento industrial. El fruto debe estar en un grado de madurez color rojo claro, Color : 3

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La condición de calidad que debe cumplir los criterios establecidos en la NTC 4106 Categoría I, Calibre B. Enteras con la forma característica de la variedad, de aspecto fresco y consistencia firme, sanas, limpias, exentas de olores, sabores o materias extrañas visibles, prácticamente libres de magulladuras, y humedad exterior anormal. Deben tener drupillas bien formadas, llenas y bien adheridas, los frutos deben tener cáliz, la coloración del fruto debe ser homogénea y acorde con el estado de madurez.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Norma Técnica NTC 4106, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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

*[Handwritten Signature]*

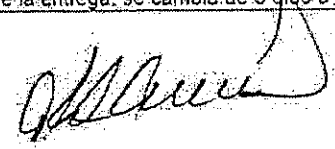
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018


		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 deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	En canastilla con un peso máximo de 7,5 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo liso sin perforación de máximo 12 cm. de profundidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, y la 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 5422 Las especificaciones del empaque/embalaje se deben ajustar a la norma técnica NTC 5141.
	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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

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 DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------


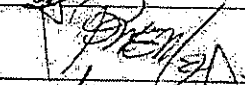

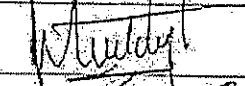
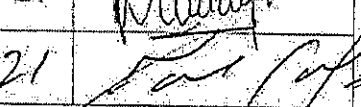
MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos magullados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito: " Categoría I, Calibre B."
4	Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acorde 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. Se retira de las condiciones de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
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 "Fruter" 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 amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de 3 días a




<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 3 de 3</p>
		<p>Fecha:</p>	<p>12 07 2018</p>

5 días. En condiciones de empaque se retira: 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. 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.  
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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa (Abastecimientos Clase I)	Ing. Alm. Jenny Patricia Moita Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos (Clase I)	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07


<b>PRODUCTO / NOMBRE:</b>	<b>MELÓN</b>
---------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000468 / 200001487
	Clasificación	FRUVER
	Descripción del Producto	Género: (Cucumis Melo L); Variedad: Cantaloupe o Melón amarillo; Melones para el consumo fresco excluido el procesamiento industrial.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El grado de madurez debe tener un color 2 (Fruto amarillo con visos verdes hacia el centro). Enteros con la forma característica de la variedad de aspecto fresco y consistencia firme, desarrollados y maduros, sanos, libres de deterioro o cualquier daño que impida el consumo, sin pedúnculo, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles, libres de magulladuras, humedad exterior anormal con ligeros defectos de retículo que cubre al fruto.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 832-1, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural	

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. 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, acordés 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.
	Empaque	En canastilla con un peso de 15 Kg. de peso bruto máximo. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, 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 entre melones 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.

*[Handwritten signature]*


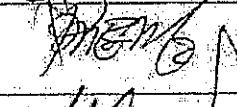
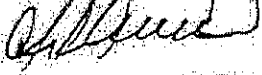
PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

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	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	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.
---	---

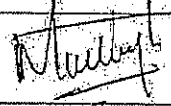
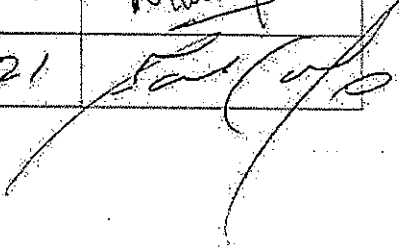
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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 acordados 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, deben ser totalmente firmes al tacto.
5	Se ajusta información a 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.
6	Se retirará 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 y se retira la NTC 792-2. 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".



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero.	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00			
		Fecha:	12	07	2018

	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> <small>LA ESPECIALIDAD EN LOGÍSTICA MILITAR</small>	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26
			2021
 <small>Ministerio de Salud Pública</small>			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>NARANJA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001748 / 200001555
	Clasificación	Frutas
	Descripción del Producto	Género: (Citrus sinensis), Variedad: VALENCIA., Pomo carnoso de cáscara más o menos gruesa y endurecida, y su pulpa está formada típicamente por once gajos u hollejos llenos de jugo, el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica	
	Requisitos Físicoquímicos	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)	41	
	Proteína (g)	0,7	
	Carbohidratos Totales (g)	6,8	
	<i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Naranja</i>		
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. El calibre del producto que se acepta es de C y D, que corresponde a un peso entre 264 a 226 gramos unidad.		

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 4086, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto. SAP 200001748 – Naranja por unidad SAP 200001555 – Naranja 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
	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.

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

*Alfonso*

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>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.</p>
--	--


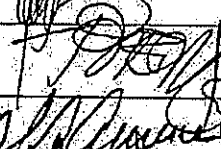
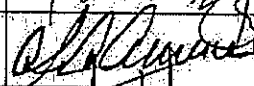
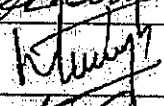
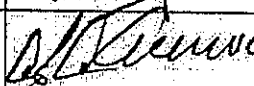
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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 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, deben ser totalmente firmes al tacto. Se retira de la condición de empaque: para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica 5422. Se adiciona calibre del producto para determinar una condición de calidad en cuanto a tamaño del producto de acuerdo a la NTC 4086 del producto.
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 "Fruter" 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 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.

## Continúa Ficha Técnica de Producto ...

NARANJA

	<p>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.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>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".</p>
7.	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001555, 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. 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 Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that proper record-keeping is essential for ensuring the integrity and reliability of the data used in various reports and analyses.

In the second section, the author outlines the specific procedures and protocols that must be followed to ensure that all data is collected, stored, and processed in a consistent and standardized manner. This includes details on data entry, validation, and backup procedures.

The third section provides a detailed overview of the various data sources and systems used in the organization. It describes how data is integrated from different departments and external sources, and how it is processed and analyzed to generate meaningful insights.

Finally, the document concludes with a summary of the key findings and recommendations. It highlights the areas where improvements can be made to enhance the efficiency and effectiveness of the data management processes, and provides a clear roadmap for future actions.

<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07
			



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PERA</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200001759
	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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes:	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica
	Requisitos Nutricionales:	No Aplica
	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.
	Contenido:	No Aplica
	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.

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	Por Kg de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	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 organolépticos serán

*Handwritten signature*

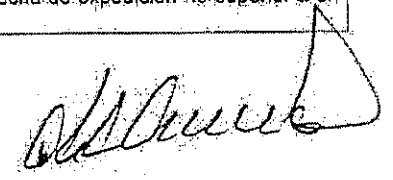
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO: ALIMENTOS	Version No. 00	Página 2 de 3			
		Fecha:	12			07

		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.
	Empaque	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 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	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.



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 DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------


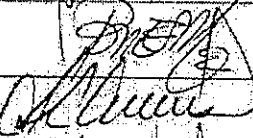
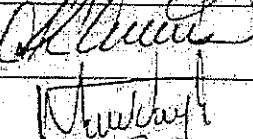
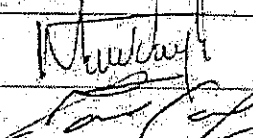

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.
3	Se incluye requisito específico de productos de regional Sur o Fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira: Cuando el producto sea negociado 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 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; 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 "Fruter" 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 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.







<b>PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO:</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

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.  
 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".

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



<b>PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha	26	03
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PIÑA</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001514 / 200002330 / 200002345
	Clasificación	<b>FRUTAS</b>
	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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: left;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">86,5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">56</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">0,6</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">12,4</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Piña</i></p>	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
	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												
Otras características del producto	<p>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.</p>												

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	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.

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

*Edith...*

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordés 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.</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	---



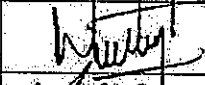

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

**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 acordés 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 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 "Fruter" a "Frutas". En condiciones de transporte y almacenamiento se adiciona "o FAVORABLE CON CONDICIONES", además que El personal debe poseer dotación acorde a la normalidad 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".

**Continua Ficha Técnica de Producto...** **PIÑA**

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.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Revisó</b>	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
<b>Aprobó</b>				



1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions and activities. It emphasizes that this is essential for ensuring transparency and accountability in the organization's operations.

2. The second part of the document outlines the various methods and tools used to collect and analyze data. It highlights the need for consistent data collection procedures and the use of advanced analytical techniques to derive meaningful insights from the data.

3. The third part of the document focuses on the role of technology in data management and analysis. It discusses how modern software solutions can streamline data collection, storage, and processing, thereby improving efficiency and accuracy.

4. The fourth part of the document addresses the challenges associated with data management, such as data quality, security, and privacy. It provides strategies to mitigate these risks and ensure that the data remains reliable and secure throughout its lifecycle.

5. The fifth part of the document concludes by summarizing the key findings and recommendations. It stresses the importance of ongoing monitoring and evaluation to ensure that the data management processes remain effective and aligned with the organization's goals.

PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		Codigo: PA-FO-75				
			Versión No. 01	Página 1 de 3			
			Fecha:	26			03

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPAYA</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000534 / 200001501 / 200002331
	<b>Clasificación</b>	FRUVER
	<b>Descripción del Producto</b>	Género: (Caricacea), Variedad: Carica papaya L. Tipo de maduración número 3. Verde claro con un 30% de color amarillo en dos vetas. 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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No aplica.											
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No aplica.											
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No aplica.											
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>89</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>47</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Carbónhidratos Totales (g)</td> <td>9,9</td> </tr> </tbody> </table>	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	Carbónhidratos Totales (g)	9,9	<p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Papaya</i></p>
	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												
Carbónhidratos Totales (g)	9,9												
<b>Otras características del producto:</b>	<p>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 y tener el péndulo 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.</p>												

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto:</b>	SAP 200000534 / SAP 200001501 Papaya por Kg SAP 200002331 Papaya por Lb.
	<b>Empaque y/o Embalaje:</b>	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.

*Adriana*

	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.
--	----------	--

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	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.
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------


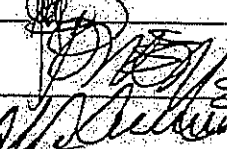
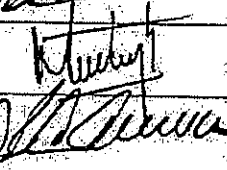
<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSION</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1.	Versión Inicial.
2.	Ajuste a formato versión 2. GP-1000:2004, se incluye requisito de que no se permiten productos maquillados. Se incluye requisito específico para la regional Sur y Fronteras.
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 el 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 - 1ª"



## Continúa 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. 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 Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

1. The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records.

2. It also highlights the need for regular audits to ensure compliance with regulations.

3. Furthermore, the document emphasizes the role of technology in streamlining operations.

4. In addition, it notes that effective communication is key to successful project management.

5. Finally, the document concludes by stating that a strong foundation is essential for long-term success.

6. The following table provides a detailed overview of the current status of various projects.

7. It is important to note that all data is subject to change based on ongoing developments.

8. For more information, please refer to the attached reports and contact the relevant departments.

9. We appreciate your attention and look forward to your feedback on these findings.

10. The next steps will be to implement the recommended changes and monitor their effectiveness.

11. Your cooperation and support in this process are highly valued.

12. Thank you for your time and contribution to our organization's growth.

13. Best regards,

14. [Signature]

15. [Title]

16. [Contact Information]

17. [Date]

18. [Location]

19. [Additional Notes]

20. [Closing Remarks]

21. [Final Sign-off]

22. [Distribution List]

23. [Attachments]

24. [References]

25. [Appendix A]

26. [Appendix B]

27. [Appendix C]

28. [Appendix D]

29. [Appendix E]

30. [Appendix F]

31. [Appendix G]

32. [Appendix H]

33. [Appendix I]

34. [Appendix J]

35. [Appendix K]

36. [Appendix L]

37. [Appendix M]

38. [Appendix N]

39. [Appendix O]

40. [Appendix P]

41. [Appendix Q]

42. [Appendix R]



43. [Appendix S]

44. [Appendix T]

45. [Appendix U]

46. [Appendix V]

47. [Appendix W]

<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	<b>Código: PA-FO-75</b>	
		<b>Versión No. 01</b>	<b>Página 1 de 2</b>
		<b>Fecha:</b>	<b>26 03 2021</b>
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PULPA FRUTA CONGELADA</b>
--------------------------	------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código:</b>	200001522 / 200001522 / 200001523 / 200001524 / 200001525 / 200001526 / 200001527 / 200001528 / 200001529 / 200001530 / 200001531 / 200001532 / 200001533 / 200001560 / 200001567
	<b>Clasificación</b>	<b>FRUTAS</b>
	<b>Descripción del Producto</b>	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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos de acuerdo con la legislación sanitaria vigente.																								
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Físicoquímicos indicados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mín.</th> <th>Máx.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)</td> <td>40</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido mínimo de fruta a su °Brix Natural expresado como %</td> <td>60</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Límite máximo de azúcar adicionada en fracción en masa expresada como %</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros establecidos en la Res. 003929/2013</i></p>	Parámetro	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									
	Parámetro	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																								
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir los Requisitos Microbiológicos indicados:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>500</td> <td>800</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. Coli UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Clostridium sulfito reductores UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g o ml</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Parámetros establecidos en la NTC 5468 y Res. 003929/2013</i></p>	Parámetro	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
Parámetro	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																						
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																									
<b>Otras características del producto</b>	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.																									

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	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 Pina SAP 200001531 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Tamarindo SAP 200001532 Pulpa Fruta Congelada Sabor Tomate Arbol SAP 200001533 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Uva SAP 200001560 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Naranja SAP 200001567 Pulpa Fruta Congelada Sabor A Durazno
	<b>Empaque y/o Embalaje:</b>	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.
	<b>Rotulado:</b>	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005.


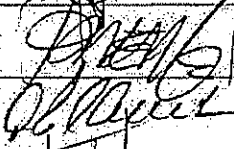
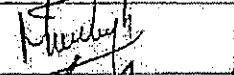
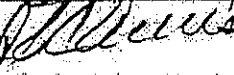

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD:</b>	El producto debe contar con una vida útil mínima de seis (6) meses después de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega, máximo quince (15) días después de su fecha de fabricación.
---	---



<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE:</b>	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.
-----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador:</b>	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).
---	--

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>ABRIL DE 2021</b>
-----------------------------	----------------------

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 Físicoquímicos 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. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-2021.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Molta Romero	30 ABR 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Mélo	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	<b>Código: PA-FO-75</b>	
		<b>Versión No. 01</b>	<b>Página 1 de 2</b>
		<b>Fecha:</b>	<b>26</b>
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>SANDIA / PATILLA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000756 / 200001505 / 200002214 / 200002333
	<b>Clasificación</b>	Frutas
	<b>Descripción del Producto</b>	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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Microbiológicos</b>	No Aplica
	<b>Requisitos Nutricionales</b>	Tener en cuenta los parámetros establecidos en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2017, para Sandia.
	<b>Otras características del producto</b>	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.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con NTC 1271, NTC 5422, Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200000756 – Sandia por Kg SAP 200001505 – Patilla por Kg SAP 200002214 – Patilla por unidad SAP 200002333 – Sandia por Lb
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	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.
	<b>Rótulado</b>	El Rótulado 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.

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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 organolépticos 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	
VERSION	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 llamada 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 – 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 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 SGDL, 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 y 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
Elaboro	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			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26
			

PRODUCTO / NOMBRE	TOMATE DE ARBOL
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001547 / 200002334
	Clasificación	FRUTAS
	Descripción del Producto	Género: (Cythomandra 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 ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																	
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica																	
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																	
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Análisis Proximal</th> <th colspan="2">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> <tr> <th>Tomate de Arbol Rojo</th> <th>Tomate de Arbol Amarillo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>86,7</td> <td>84,9</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>55</td> <td>58</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>2,0</td> <td>1,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>10,2</td> <td>12,5</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Tomate de Arbol</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento		Tomate de Arbol Rojo	Tomate de Arbol Amarillo	Humedad (g)	86,7	84,9	Energía (kcal)	55	58	Proteína (g)	2,0	1,7	Carbohidratos Totales (g)	10,2	12,5
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento																	
Tomate de Arbol Rojo		Tomate de Arbol Amarillo																	
Humedad (g)	86,7	84,9																	
Energía (kcal)	55	58																	
Proteína (g)	2,0	1,7																	
Carbohidratos Totales (g)	10,2	12,5																	
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.																		

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 Arbol por Kg. SAP 200002334 - Tomate de Arbol por 1 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.

*Handwritten signature*

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

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>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.</p> <p>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. 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.</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	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.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	-----------------


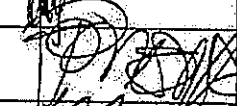
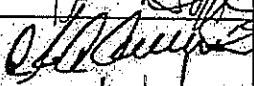
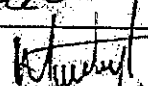
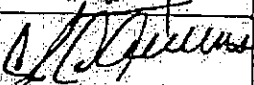
**CONTROL DE CAMBIOS**

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 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. 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 "Fruter" 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.



**Continua Ficha Técnica de Producto ...** **TOMATE DE ARBOL**

6	<p>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 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".</p>
7	<p>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 presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This ensures transparency and allows for easy verification of the data.

In the second section, the author details the various methods used to collect and analyze the data. This includes both manual and automated processes, as well as the use of specialized software tools. The goal is to ensure that the data is both reliable and easy to interpret.

The final part of the document provides a summary of the findings and offers recommendations for future work. It suggests that further research should be conducted to explore the long-term effects of the current findings and to identify any potential areas for improvement.

1. Introduction

2. Methodology

3. Results

4. Discussion

5. Conclusion



6. References

7. Appendix

8. Glossary

9. Index

10. Bibliography



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO:</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 00	Página 1 de 2
	Fecha:	12	07
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>EMPANADA DE CARNE</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Harina de maíz, papa pastusa, carne magra de res, especie y condimentos.		
	Requisitos Físicoquímicos	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 Salmonella / 25g	100	1000 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.			

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	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

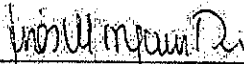

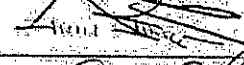
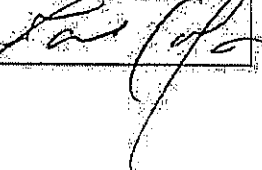
PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>				Código: PA-FO-75					
					Versión No. 00		Página: 2 de 2			
					Fecha:	12	07			2018



		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.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	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)
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	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
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-Mar-20	



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO</b></p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		 <p>Centro Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>Versión No: 00</p>	<p>Página: 1 de 3</p>		
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>JAMÓN</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación:	Embutidos
	Descripción del Producto:	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo 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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	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 Físicoquímicos:	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos jamón cocido estándar-Tabla 4 - NTC 1325. (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																								
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos:	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos: UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor: UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos-Tabla 5- NTC 1325. (Última actualización).</p>	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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor: UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
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 <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva: UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor: UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales:	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>20.4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>72.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>6.6</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>141</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	20.4	-	Humedad (%)	72.0	-	Grasas (%)	6.6	-	Carbohidratos (%)	0.0	-	Calorías (kcal)	141	-																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	20.4	-																																							
Humedad (%)	72.0	-																																							
Grasas (%)	6.6	-																																							
Carbohidratos (%)	0.0	-																																							
Calorías (kcal)	141	-																																							
Otras características del producto:	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

*[Handwritten signature]*



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

		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:	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.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

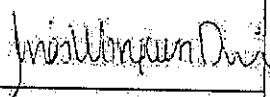

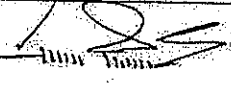
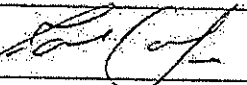
<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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.
	Empaque	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	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). Mínimo 30 días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> <li>• 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)</li> <li>• 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).</li> </ul>
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2020</b>
--	----------------------

<b>PROCESO</b> PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Gestión de los Recursos Logísticos</small>	<b>TÍTULO</b>  FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 3 de 3
		Fecha:	12	07
				

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: jamón york y jamón ahumado.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	19-Marzo-2020	
<b>Revisó</b>	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-marzo/20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19-mar/20	

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry should be supported by a valid receipt or invoice. This not only helps in tracking expenses but also ensures compliance with tax regulations.

In the second section, the author outlines the various methods used to collect and analyze data. This includes both primary and secondary research techniques. The primary research involves direct observation and interviews, while secondary research involves analyzing existing data sources.

The third section focuses on the statistical analysis of the collected data. It describes the use of various statistical tests to determine the significance of the findings. The author also discusses the limitations of these tests and the need for careful interpretation of the results.

Finally, the document concludes with a summary of the key findings and their implications. It highlights the need for further research in this area and provides recommendations for future studies. The author also expresses their gratitude to the participants and the funding agency.



The second part of the document provides a detailed description of the experimental setup. It includes a list of the materials and equipment used, as well as a step-by-step procedure for conducting the experiments. The author also discusses the safety precautions that should be taken during the experiments.

The third part of the document presents the results of the experiments. It includes a series of tables and graphs that show the data collected during the experiments. The author also discusses the trends observed in the data and the factors that may have influenced the results.

The fourth part of the document discusses the implications of the findings. It highlights the potential applications of the research and the need for further investigation. The author also discusses the limitations of the study and the need for future research.

Finally, the document concludes with a summary of the key findings and their implications. It highlights the need for further research in this area and provides recommendations for future studies. The author also expresses their gratitude to the participants and the funding agency.



		<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>	
<b>TÍTULO:</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>		<b>Código:</b> PA-FO-75	
		<b>Versión No. 00</b>	<b>Página 1 de 2</b>
		<b>Fecha:</b> 12 / 07 / 2018	

<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA</b>
------------------------	--



<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200000393 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	<b>Clasificación</b>	Jugos
	<b>Descripción del Producto</b>	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituídos, adicionado 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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.																																			
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="763 924 1274 1081"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Brix</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>-</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Acidez como Ácido Cítrico</td> <td>0,1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -	Parámetro	Mínimo	Máximo	Brix	10	-	pH a 20°C	-	4	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	-																							
	Parámetro	Mínimo	Máximo																																		
	Brix	10	-																																		
	pH a 20°C	-	4																																		
	Acidez como Ácido Cítrico	0,1	-																																		
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: <table border="1" data-bbox="673 1144 1364 1333"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>En</th> <th>g</th> <th>ml</th> <th>CM</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>1000</td> <td>3000</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>9</td> <td>29</td> <td>1</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes fecales/cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y levaduras/cm<sup>3</sup></td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991	Requisito	En	g	ml	CM	C	Recuento microorganismos mesofílicos/cm <sup>3</sup>	3	1000	3000	1		NMP - Coliformes Totales/cm <sup>3</sup>	3	9	29	1		NMP - Coliformes fecales/cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0		RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm <sup>3</sup>	3	<10	-	0		Recuento Hongos y levaduras/cm <sup>3</sup>	3	100	200	1	
Requisito	En	g	ml	CM	C																																
Recuento microorganismos mesofílicos/cm <sup>3</sup>	3	1000	3000	1																																	
NMP - Coliformes Totales/cm <sup>3</sup>	3	9	29	1																																	
NMP - Coliformes fecales/cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0																																	
RTD - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm <sup>3</sup>	3	<10	-	0																																	
Recuento Hongos y levaduras/cm <sup>3</sup>	3	100	200	1																																	
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																																				
<b>Otras características del producto</b>	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.																																				
<b>Contenido</b>	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.																																				
<b>Requisitos Normativos</b>	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.																																				

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	El producto deberá ser embalado en cañastillas limpias
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</b>	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

PROCESO:

**PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO**






	TITULO	Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha: 12 07 2018		



		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 frío.
	Empaque	El producto se debe empaquetar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características físicoquímicas, 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 prohíbe 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.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO</b>	MAYO 2020
---	-----------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas Calle 310-51591



<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 3</p>	
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>		

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>KUMIS</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001739 / 200000750
	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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo ( <i>Streptococcus Lactis</i> o <i>Cremoris</i> ) El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>COMPONENTES</th> <th>VALOR</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa, % m/m</td> <td>Mínimo 2,5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos, % m/m</td> <td>Mínimo 7,0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico, % m/m</td> <td>0,60 – 1,20</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfatasa</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos para Kumis Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.</p>	COMPONENTES	VALOR	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0	Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 – 1,20	Prueba de Fosfatasa	Negativa									
	COMPONENTES	VALOR																			
	Materia Grasa, % m/m	Mínimo 2,5																			
	Sólidos Lácteos no grasos, % m/m	Mínimo 7,0																			
Acidez como ácido láctico, % m/m	0,60 – 1,20																				
Prueba de Fosfatasa	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th></th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>93</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td>3</td> <td>&lt;3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Resolución 02310 de 1986, Artículo 16.</p>		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
	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																	
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.																				
Contenido	El producto debe tener un peso neto mínimo de: SAP 200000398 x 150 a 200 ml. SAP 200001739 x 150 a 200 ml. SAP 200000750 x 1000 ml.																				
Requisitos Normativos	Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.																				

*EMg*

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>ENERGÍAS MILITARES</b> <small>La Unión de nuestros Fuertes</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00		Página 2 de 3
		Fecha:	12	07
		 <small>Estado Mayor y Empleo de la Defensa</small>		



<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000398 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200001739 Bolsa o Vaso x 150 a 200 ml SAP 200000750 Bolsa o Botella x 1000 ml.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. Al momento de la entrega debe tener una temperatura de refrigeración entre =°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frío.
	Empaque	Para producto en presentación Bolsa: Producto debe estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno, grado alimentario. Para producto en vaso: envase plástico y cierre con foil de aluminio. 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 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	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.


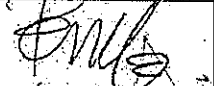
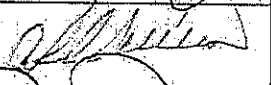



<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)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

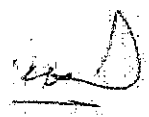
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MAYO DE 2020</b>
--	---------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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. Se cambia requisitos en contenido, presentación y empaque.

*[Handwritten Signature]*

<p>PROCESO <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unión de las Fuerzas Armadas</p>	<p>TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		 <p>Oficina de Planificación de la Defensa</p>	
		<p>Versión No. 00</p>			<p>Página 3 de 3</p>
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>		<p>07</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboro</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2018	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 mayo 2018	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2018	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 2018	
<b>Aprobo</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2018	  <p>Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas email: jcarri@logistica.mil.gub.ve Celular: 3104815793</p>



1. 100

2. 200

3. 300



4. 400

5. 500

6. 600

7. 700

8. 800  
9. 900

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>			
	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 3</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

<p><b>PRODUCTO / NOMBRE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>MORTADELA ESTANDAR</b></p>
---------------------------------	--



<p><b>REQUISITOS GENERALES</b></p>	<p>Código</p> <p style="text-align: center;">SAP 200001493 / 200000805 / 200000806</p>
	<p>Clasificación</p> <p style="text-align: center;">Embutidos</p>
	<p>Descripción del Producto</p> <p>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.</p>

<p><b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b></p>	<p>Ingredientes:</p> <p>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.</p>																																							
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx.</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx.	Humedad, en fracción de masa	90 % máx.	Almidón, en fracción de masa	7 % máx.	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx.																											
	Componentes	Valor																																						
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín.																																							
Grasa, en fracción de masa	10 % máx.																																							
Humedad, en fracción de masa	90 % máx.																																							
Almidón, en fracción de masa	7 % máx.																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx.																																							
<p>Requisitos Microbiológicos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> con gasa posana, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium subtilis</i> reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g en sonda</td> <td>3</td> <td>&lt; 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>                     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.                 </p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	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 <i>Staphylococcus aureus</i> con gasa posana, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium subtilis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g en sonda	3	< 10	-	-
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 <i>Staphylococcus aureus</i> con gasa posana, UFC/g	3	< 100	-	-																																				
Recuento de esporas <i>Clostridium subtilis</i> reductor, UFC/g	3	< 10	100	1																																				
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																				
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																				
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g en sonda	3	< 10	-	-																																				

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*





PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> FUERZAS MILITARES <small>La unidad de mando en logística</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07
		 <small>Instituto Nacional de Alimentos y Nutrición</small>		

	Requisitos Nutricionales	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
			PROMEDIO	DESVIACIÓN
		Proteína (%)	12,4	± 0,3
		Humedad (%)	60,7	± 1,1
		Grasas (%)	12,5	± 2,4
		Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6
		Calorías (kcal)	199	—
Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – mortadela de res (embalado)				
	Otras características del producto	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:  <u><b>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</b></u>		
	Contenido	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.		
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.		

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	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. 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.
	Empaque	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.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrrá del empaque, evitando la pérdida 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> </ul>
---	---


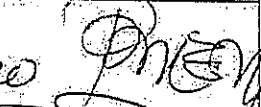

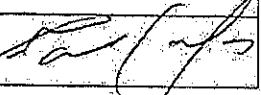


PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 3 de 3			
	Fecha:	12	07	2018			



- 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO	MARZO DE 2020
----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
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	<p>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.</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido).</p> <p>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:</p> <p><b>Piomo 0,5 mg/Kg máximo</b></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

	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 Mejo	19 Marzo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinates	19/03/20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Marzo	

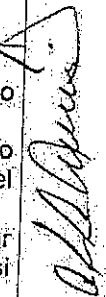
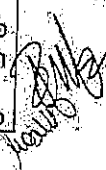


<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha:	26	03
			

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO DOBLE CREMA</b>
--------------------------	--------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP-200001533 / SAP-200001689 / SAP-200002469
	Clasificación	Derivados 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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	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 Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;">Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco de m/m</td> <td>45.0 Mínimo</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td>55.0 Máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos Queso Graso semiduro - Resolución 1804 de 1989.</p>	Requisito	Parámetro	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo	Humedad % m/m	55.0 Máximo							
	Requisito	Parámetro													
	Materia Grasa en extracto seco de m/m	45.0 Mínimo													
	Humedad % m/m	55.0 Máximo													
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos Queso fresco - Resolución 1804 de 1989.</p>	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia				
Requisito	m														
NMP Coliformes Fecales / g	<100														
Hongos y Levaduras / g	100														
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000														
Salmonella / 25 g	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 40%;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>23.4</td> <td>± 2.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>5.9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>286</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Queso Doble Crema</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	23.4	± 2.9	Carbohidratos (%)	5.9	-	Calorías (kcal)	286	-
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
	PROMEDIO	DESVIACIÓN													
Proteína (%)	23.4	± 2.9													
Carbohidratos (%)	5.9	-													
Calorías (kcal)	286	-													
Otras características del producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.</li> <li>- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o</li> </ul>														

		<p>medicamentos.</p> <p>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.</p>
--	--	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto.	<p>SAP 200001536 – Queso Tajado Doble Crema, Por Kg de Producto</p> <p>SAP 200001689 – Queso Bloque Doble Crema, Por Kg de Producto</p> <p>SAP 200002469. Queso Doble Crema Tajado Bloque * 2500 G</p>
	Empaque y/o Embalaje.	<p>Los productos deben ser entregados en canastilla plástica y bolsatina de protección de material apto para entrar en contacto con alimentos.</p> <p>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, éste debe certificar la capacidad de la canastilla y no supere los 20 kg en cada una de ellas.</p>
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	Producto refrigerado (Temperatura entre 0 y 4 °C) Mínimo 30 Días.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente)</li> <li>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.</li> </ul>
---	--


<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	DICIEMBRE 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 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, por que 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 (CBF 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 mín, 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	30 NOV 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	05 DEC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	06 DEC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 DEC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	07 DEC 2021	



<b>PROCESO</b>			
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TITULO</b>	Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha:	26	03

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO CAMPESINO</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200001140 / 200000626 / 200001436 / 200001534
	<b>Clasificación</b>	Derivados Lácteos
	<b>Descripción del Producto</b>	Es el producto obtenido por coagulación de leche de la crema de leche, de la crema de suero, del suero de la mantéquilla 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.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes:</b>	Elaborado con leche de vaca, cuajo y sal.											
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Parámetro</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa en extracto seco (% m/m)</td> <td>25</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>Humedad (% m/m)</td> <td>56</td> <td>68</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Físicoquímicos: Queso Semigraso, firme - semiduro - NTC 750</p>	Requisito	Parámetro		Mínimo	Máximo	Materia grasa en extracto seco (% m/m)	25	35	Humedad (% m/m)	56	68
	Requisito	Parámetro											
		Mínimo	Máximo										
Materia grasa en extracto seco (% m/m)	25	35											
Humedad (% m/m)	56	68											
<b>Requisitos Microbiológicos:</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales / g</td> <td>&lt;100</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras / g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Estafilococcus Coagulasa Positiva / g</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos: Queso fresco - Resolución 1804 de 1989:</p>	Requisito	m	NMP Coliformes Fecales / g	<100	Hongos y Levaduras / g	100	Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000	Salmonella / 25 g	Ausencia		
Requisito	m												
NMP Coliformes Fecales / g	<100												
Hongos y Levaduras / g	100												
Estafilococcus Coagulasa Positiva / g	1000												
Salmonella / 25 g	Ausencia												
<b>Requisitos Nutricionales</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>17.5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>301</td> </tr> </tbody> </table> <p>Y demás parámetros establecidos en la <i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Queso Fresco, Semiduro, Semigraso, Tipo Campesino</i>.</p>	Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento	Proteína (g)	17.5	Carbohidratos (g)	0.5	Energía (Kcal)	301				
Requisito	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 gr de parte comestible del alimento												
Proteína (g)	17.5												
Carbohidratos (g)	0.5												
Energía (Kcal)	301												
<b>Otras características del producto:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El color, olor y sabor de cada producto debe ser característico.</li> <li>- El producto debe estar exento de olores y sabores extraños o rancios.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> </ul>												

*Adelino*

		<p>-Estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <p>-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.</p>
--	--	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 1804 de 1989; Resolución 2310 de 1986; Resolución 2674 de 2013; Resolución 5109 de 2005; Decreto 616 de 2006.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>SAP 200001140 El bloque debe tener un peso neto de 500 gramos.</p> <p>SAP 200001534 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos.</p> <p>SAP 200000626 El bloque debe tener un peso neto de 1000 gramos.</p> <p>SAP 200001436 El bloque debe tener un peso neto de 2500 gramos.</p>
	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 Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005; Resolución 333 de 2011. 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.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	La vida útil requerida es de mínimo 20 días, en condiciones de refrigeración (Temperatura entre 2°C y 4°C).
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	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.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente).</li> <li>✓ 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.</li> </ul>
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>SEPTIEMBRE DE 2021</b>
-----------------------------	---------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**


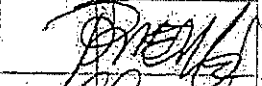
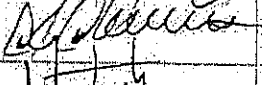
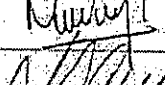
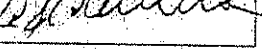
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento, debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP 200001140 y SAP 200000626 de presentaciones 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





Continúa Ficha Técnica de Producto ...

QUESO CAMPESINO

	<p>queso campesino. En otras características del producto se adiciona:</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 2674 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".</p> <p>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).</p>
3	<p>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 2016 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.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 SEP 2021	



<b>PROCESO</b> <b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>			
	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha:	12 07 2018
			



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>QUESO BLOQUE COSTEÑO</b>
--------------------------	-----------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200001535 / 200000627
	Clasificación:	Derivados Lácteos.
	Descripción del Producto:	Se caracteriza por ser fresco, blanco, siempre salado, baja humedad, duro, de fácil conservación por su alta presión de sal.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes:	Grasa: leche fresca con cuajo de vaca o cortadera, se deja que se endurezca, se la saca el suero, se echa sal y se cocina.																																		
	Requisitos Físicoquímicos:	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Componentes:</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa en extracto seco % m/m</td> <td></td> <td>&lt;10</td> </tr> <tr> <td>Humedad % m/m</td> <td></td> <td>50 - 55</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso</p>	Componentes:		Valor	Materia Grasa en extracto seco % m/m		<10	Humedad % m/m		50 - 55																									
	Componentes:		Valor																																	
	Materia Grasa en extracto seco % m/m		<10																																	
	Humedad % m/m		50 - 55																																	
	Requisitos Microbiológicos:	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Recuento de coliformes, UFC/g</td> <td>5</td> <td>1 000</td> <td>5 000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de E. coli, UFC/g</td> <td>5</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Exámenes especiales:</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 g</td> <td>5</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes/25 g</td> <td>5</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información tomada de la NTC 750 (cuarta actualización) Queso - Queso fresco.</p>	Recuento de coliformes, UFC/g	5	1 000	5 000	2	Recuento de E. coli, UFC/g	5	<10	-	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	100	500	2	Exámenes especiales:					Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	10	100	2	Detección de Salmonella/25 g	5	Ausente	-	0	Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	Ausente	-
Recuento de coliformes, UFC/g	5	1 000	5 000	2																																
Recuento de E. coli, UFC/g	5	<10	-	0																																
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	5	100	500	2																																
Exámenes especiales:																																				
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	10	100	2																																
Detección de Salmonella/25 g	5	Ausente	-	0																																
Detección de Listeria monocytogenes/25 g	5	Ausente	-	0																																
Requisitos Nutricionales:	No Aplica																																			
Otras características del producto:	Producto lácteo: Color blanco, sabor y olor característico, textura sólido blando, sin babosidades. El queso no debe exceder los límites de contaminantes: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb.</td> <td>0,02</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Límite máximo en mg/kg	Plomo, expresado como Pb.	0,02																															
Requisito	Límite máximo en mg/kg																																			
Plomo, expresado como Pb.	0,02																																			

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto:	Producto duro en bolsa plástica grado alimenticio.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	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



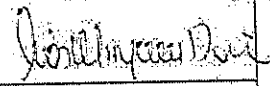

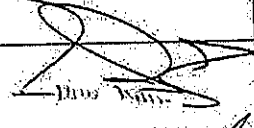
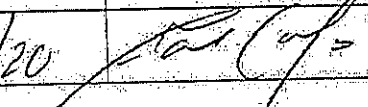
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07
				



	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.
Empaque	El producto debe ser empacado en bolsa plástica grado alimentario, termoflexible.
Rotulado	Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005.
Vida Útil	Debe contar con 30 días, refrigerado entre 4 a 6 °C

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador**  
 El proveedor debe estar certificado con Diagnostico técnico sanitario vigente expedido mediante acta de visita del INVIMA o del ente de salud pública autorizado en el lugar de fabricación, con concepto FAVORABLE. El vehículo deberá presentar concepto sanitario favorable que lo autorice para el transporte de alimentos.

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Se adiciona presentación código SAP 200000627 Queso bloque costeño por 1000 gramos.



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	19 Marzo 2020	
<b>Revisó</b>	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	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/MAR/20	

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO				Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				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 ESPECÍFICOS	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 Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="771 934 1250 1186"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6.25), en fracción de masa</td> <td>14</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>86</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Información: NTC-1325 para producto cárnico procesado Tipo Premium</p>	Parámetro	% mín	% máx	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		86	Almidón, en fracción de masa		3	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																					
	Parámetro	% mín	% máx																																						
	Proteína (N x 6.25), en fracción de masa	14																																							
	Grasa, en fracción de masa		28																																						
	Humedad más grasa, en fracción de masa		86																																						
Almidón, en fracción de masa		3																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="714 1249 1315 1501"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mesófilos aeróbicos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>&lt;10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p>Información: NTC-1325 para producto cárnico procesado, Tabla 5</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de mesófilos aeróbicos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	<10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de mesófilos aeróbicos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfite reductor, UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	<10	-	-																																					
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, cada unidad debe pesar en promedio 34gr.																																								
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				
	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07
				

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío. Paquete x 500 gr * 14 und.
	<b>Condiciones de Transporte y Almacenamiento:</b>	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.
	<b>Empaque:</b>	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.
	<b>Rotulado</b>	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.
	<b>Vida Útil</b>	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener mínimo 30 días de vida útil.



<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente).</li> <li>• 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).</li> </ul> <p>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).</p>
--	---

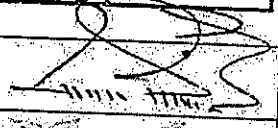

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MAYO DE 2020</b>
--	---------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial.

	<b>CARGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>FECHA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
<b>Revisó</b>	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	

64

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

	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08. MAY. 20	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas          e-mail: juan.riveros@peco.mil.ec          Celular: 224815793</small>

