



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha: 26 03 2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA</b>
--------------------------	---

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2016 Análisis Proximal Res.</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																
	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARAMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARAMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria</p>																			

		<p>competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invíma 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p>	
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p> <p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>Rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SAP 200001681 Lomo de brazo de res</li> <li>• SAP 200001636 Bola de brazo de res</li> <li>• SAP 200001704 Lomo de aguja de res</li> <li>• SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res</li> <li>• SAP 200001637 Bola de pierna de res</li> <li>• SAP 200001701 Centro de pierna de res</li> <li>• SAP 200001441 Cadera de res</li> <li>• SAP 200001700 Bota de res</li> </ul> <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o,</li> <li>• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar</li> </ul> <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto; condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.</p>	
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
--	--

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</li> </ul>
---	---

<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>DICIEMBRE DE 2023</b></p>
------------------------------------	---------------------------------

CONTROL DE CAMBIOS																																																							
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																						
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																																						
2	<p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" data-bbox="438 1638 1347 1785"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5,4 – 6,1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Fermeí</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="341 1806 1461 1953"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, MNP</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella/ 25g</td> <td></td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>					Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70	Fermeí	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, MNP	100	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7		Ausencia	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g		Ausencia	Salmonella/ 25g		Negativo			
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																																			
pH (a 20°C)	5,4 – 6,1	Humedad %	55	70																																																			
Fermeí	Negativa	Grasa %	-	30																																																			
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																																			
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																																		
Coliformes Fecales, MNP	100	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																		
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7		Ausencia																																																		
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g		Ausencia																																																		
Salmonella/ 25g		Negativo																																																					

En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y 'grasa', y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".  
 En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg" debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.  
 Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira "Artículo 42"

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FQ-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad

En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res"

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	+	30	Grasa %		30
Proteína %	15	+	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:

- El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos;

o

- En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

SAP 20000425 Lomo de brazo de res	SAP 200001681 Lomo de brazo de res
SAP 20000112 Bola de brazo de res	SAP 200001636 Bola de brazo de res
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res
SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res
SAP 20000568 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res
SAP 200001360 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res
SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001790 Bata de res

En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas"

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso"; y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de empaque: se adiciona: " Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador"

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

3

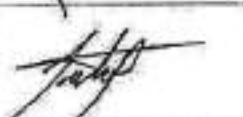
4


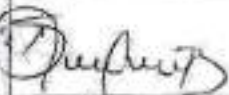

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".

5

Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normalidad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p>
9	<p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
10	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	06 FNE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

IMPRESO EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018




<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CAMARONES</b>
--------------------------	------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200000139 / SAP 200000140 / SAP 200002315
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Es un crustáceo del orden de los decápodos, marino o de agua dulce aproximadamente de máximo 14 cm de longitud, cuando es precocido (blanqueado o escaldado) es porque ha sido sometido a una inmersión en agua caliente o en vapor, a una temperatura entre 75°C a 100°C, por un tiempo inferior a 4 minutos, cuya temperatura en el núcleo debe estar entre 70°C y menor de los 75°C, y por consiguiente este permanece crudo.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:		
		<b>Parámetro</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>
		Contenido de Nitrógeno Básico Volátil Total, mg/100 g	-	70
	pH	6,8	7,2	
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:		
		<b>Requisito</b>	<b>m</b>	
Requisito de Alergias (mg) en 100 g		-		
Requisito de STX (U) en 100 g de producto	100			
Requisito de Salmonella (U) en 100 g	Ausencia			
Requisito de E. coli (U) en 100 g	Ausencia			
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	El producto se requiere precocido y desvenado			
Contenido	No Aplica			
Requisitos Normativos	NTC 4346, Resolución 2674 de 2013.			

<b>EMPAQUE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200000139 Camarón precocido pelado desvenado x 500 gramos SAP 200000140 Camarón crudo pelado desvenado x 500 gramos SAP 200002315 x 1 Kg
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el

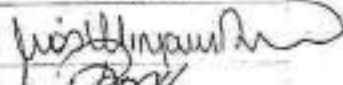

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	<b>TITULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 2 de 3
		Fecha:	12 07 2018

		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. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto se recibe con una temperatura mínima de -10°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -10 a -18°C.
	Empaque	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío.
	Rotulado	Las bolsas deben reindicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes.


<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>
	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).

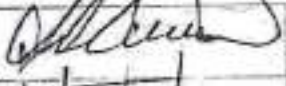
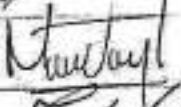
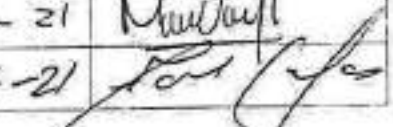
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona la clasificación basado en Sistema SAP, se unifica FTP para camarones crudos y precocidos, los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se ajustan a NTC 4346, el contenido se ajusta a las presentaciones requeridas x 500 gramos.
3	Se incluye presentación 200002315 Camarón x 1 Kg, se modifica requisitos contenido y presentación del producto, se modifica información transporte y almacenamiento retirando la frase "o favorable con condiciones" del concepto técnico del vehículo



	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	12-03-21.	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Melo	12-03-21	



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

	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO				Código: PA-FO-75					
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS				Versión No. 01		Página 1 de 8			
	Fecha:	26	03	2021						

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE PORCINA</b>
--------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 / 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 / 200001503 / 200001870 / 200001688
	Clasificación	CARNE DE CERDO
	Descripción del Producto	Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chufeta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lomo</td> <td>74.3</td> <td>2.5</td> <td>21.6</td> </tr> <tr> <td>Brazo</td> <td>74.4</td> <td>3.8</td> <td>20.3</td> </tr> <tr> <td>Pierna / Pernil</td> <td>72.9</td> <td>5.4</td> <td>20.5</td> </tr> <tr> <td>Carne Magra</td> <td>71.3</td> <td>6.0</td> <td>21.4</td> </tr> <tr> <td>Tocino</td> <td>10.8</td> <td>85.8</td> <td>2.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018</p>				CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lomo	74.3	2.5	21.6	Brazo	74.4	3.8	20.3	Pierna / Pernil	72.9	5.4	20.5	Carne Magra	71.3	6.0	21.4	Tocino	10.8	85.8	2.9
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																								
Lomo	74.3	2.5	21.6																										
Brazo	74.4	3.8	20.3																										
Pierna / Pernil	72.9	5.4	20.5																										
Carne Magra	71.3	6.0	21.4																										
Tocino	10.8	85.8	2.9																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Cerdo</td> <td>59.4</td> <td>22.5</td> <td>18.7</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Provincial Costilla Cerdo</p>				CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																
CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)																									
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																									
También debe reportar el siguiente parámetro:																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>					Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																											
pH	5,4	6,1																											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>					PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia														
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																											
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																											
E Coli O157:H7	Ausencia																												
Salmonella UFC/25g	Ausencia																												

	<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>No Aplica</p>
	<p>Otras características del producto</p>	<p>La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>

<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>
-------------------------------------	---

<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-SAP 200001450 Chuleta: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos</li> <li>-SAP 200001457 Costilla: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos</li> <li>-SAP 200001545 Tocino: 60 gr y 80 gr</li> <li>-SAP 200001692 Tocino carnudo: 60 gr y 80 gr</li> <li>-SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr a 40 gr</li> </ul> <p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-SAP 200001707 Cabeza de lomo</li> <li>-SAP 200001682 Lomo limpio</li> <li>-SAP 200001706 Brazo</li> <li>-SAP 200001440 Bola de pierna</li> <li>-SAP 200001705 Bota de pierna</li> <li>-SAP 200001708 Centro de pierna</li> <li>-SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.</li> <li>-SAP 200001688 Pernil de Cerdo</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o</li> <li>✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo</li> <li>✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</li> <li>✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.</li> </ul>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de</p>

		<p>productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible: (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>		<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>		<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>		<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su</li> </ul>

expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

**CONTROL DE CAMBIOS**

**VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

1

Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (cacho), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5.4-6.1

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETROS	N	n	M	D
MP g subterfúneo / g	5	10	100	1
Resaca bacteriana (CFU/g) a 37°C	5	10	100	1
Resaca bacteriana a 4°C (CFU/g)	5	10	50	1
Resaca a 4°C (CFU/g)	5	2	5	0
Resaca a 10°C (CFU/g)	5	2	2	0

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Generica)	-	100
E Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

En el requisito de Otras características del producto, se retira "grasa" y se incluye: "sebo".

En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que estos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 8 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

2

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos... El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."

En el rotulado se retira: Artículo 42.

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".

Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo camudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.

Se cambian requisitos físicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %	-	30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015



También debe cumplir con:

	Parámetro	Mínimo	Máximo
	pH	5,4	6,1
	<p>En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP. Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos.</p> <p>o</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:</li> <li>- SAP 200001707 Cabeza de lomo</li> <li>- SAP 200001662 Lomo limpio</li> <li>- SAP 200001450 Chufeta</li> <li>- SAP200001705 Brazo</li> <li>- SAP 200001440 Bola de pierna</li> <li>- SAP 200001705 Bola de pierna</li> <li>- SAP 200001708 Centro de pierna</li> </ul> <p>Se adiciona la frase "Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que los siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.</p> <p>En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera. Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <p>En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.</p> <p>o</p> <p>En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</p>		
3	<p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."</li> </ul> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".</p> <p>En Vida Útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>		
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>		
5	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>		
6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se ajusta el gramaje por porción de la Chufeta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merna y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem.</p>		

	<p>Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normalidad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021</p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021</p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</p>
9	<p>Se incluye en REQUISITOS ESPECÍFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
10	<p>Fecha modificación: 20/12/2023.</p> <p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte, y se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP" y se agrega el texto: "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DASR diciembre de 2023</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	03 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzales.	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	TE. Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	



PROCESO					
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>					
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>Las Fuerzas Armadas de Colombia</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	CÓDIGO: PA-FO-75			 <small>Ministerio de Defensa</small>
		VERSIÓN No. 02		Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04	

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HAMBURGUESA DE RES</b>
--------------------------	---------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. 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.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio				
		Parámetro	Estándar			
			% Min	% Max		
		Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10			
	Grasa, en fracción de masa		40			
	Humedad más grasa, en fracción de masa		90			
	Almidón, en fracción de masa		8			
	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6			
		<small>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos: frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</small>				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio				
		Requisitos	n	m	M	c
		Recuento de <i>staphylococcus coagulasa</i> positiva, UFC/g	3	100	300	1
		Recuento de esporas <i>clostridium sulfito</i> reductor UFC/g	3	100	300	1
		Detección <i>salmonella</i> Spp. /25g	3	Ausencia	--	-
		Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
		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.				
		<small>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización).</small>				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores				

		<p>a: <b>Plomo 0,5 mg/kg Máximo</b></p>
<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>		<p>Decreto 1500 de 2007; Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.</p>
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>El producto debe venir empaçado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adiciones y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará 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.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>		<p>Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>		<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>		<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <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> <li>• Registro sanitario del producto. (Vigente)</li> <li>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años.</li> <li>• No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</li> </ul>

FECHA ACTUALIZACIÓN:

MAYO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.

2 Ajuste a formato versión 3

3 Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)

4 Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 06. 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 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:

Componentes	Valor
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín
Grasa, en fracción de masa	28 % máx
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx
Almidón en fracción de masa	10 % máx
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx

Parámetro	Estándar	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		5
Proteína no cárnica, en fracción de masa		5

Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC-1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embudo). 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 cárnica no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Plomo 0,5 mg/Kg máximo

En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de plérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

5 Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.

6 Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.

7 En requisitos microbiológicos se actualiza la tabla No 7 requisitos microbiológicos de la NTC-1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC-1325 quinta actualización. ) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnica procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011.

En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr.

En condiciones de transporte se retira la frase "También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnica comestibles".



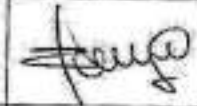

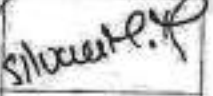
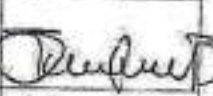

Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador / Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnica cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnica cocidos).



8 Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantalla.

Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.

Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne \* Unidad 80gr mediante código SAP 200002645. En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyen, modifiquen o adiciones.

En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Realizado por DASR 17/05/2024.

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Ministerio de Defensa</small>	
		Versión No. 01			
		Fecha:	26	03	2021

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR</b>
--------------------------	---

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res. Carne 80/20 (porción de carne / grasa).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes.	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda molida de Res</td> <td>66,5</td> <td>12,7</td> <td>19,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos (CBF 2018 Análisis Provincial Res)</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																				
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																					
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015.</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																							

		<p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>		<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 Res Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>
	<p>Presentación del Producto</p>	<p><b>SAP 200001638</b> Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.  <b>SAP 200001444</b> Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. <u>LA CARNE DEBE SER MAGRA</u>, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%.                  Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.                  La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>		<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).                  El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>		<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.                  Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
--	--

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>• Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>• La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</li> </ul>
---	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>DICIEMBRE DE 2023</b>
-----------------------------	--------------------------

CONTROL DE CAMBIOS																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida; Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y morillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																														
2	Se retira de la descripción "libras de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:																														
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>65</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	65	70	Grasa %	-	20	Proteína %	15	-									
Requisito	Valor																														
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1																														
Formol	Negativa																														
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	65	70																													
Grasa %	-	20																													
Proteína %	15	-																													
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales MPN</td> <td>125</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella 12g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativa</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales MPN	125	1000	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella 12g	Negativa		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia			
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Coliformes Fecales MPN	125	1000																													
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																													
Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000																													
Salmonella 12g	Negativa																														
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																													
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																													
E Coli O157:H7	Ausencia																														
Salmonella UFC/25g	Ausencia																														
	En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y																														


	<p>otros.</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,7 x 8 (aprox.) con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg., debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.</p>																														
<p>3.</p>	<p>Se actualizan el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos fisicoquímicos.</p> <table border="1" data-bbox="276 598 690 735"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="706 598 1177 735"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015.</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1" data-bbox="276 819 665 871"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,8</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.</p> <p>En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador".</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,8	6,1
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	55	70																													
Grasa %	-	30																													
Proteína %	15	-																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	60	75																													
Grasa %		30																													
Proteína g/100g	15																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
pH	5,8	6,1																													
<p>4.</p>	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019045081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019045081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.</p> <p>Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>																														
<p>5.</p>	<p>Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos" y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg.</p>																														
<p>6.</p>	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018;</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentran autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en: presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p>																														



	Cambios realizados por JPMR Junio de 2021
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

HOJA EN BLANCO

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	<b>TITULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01		Página 1 de 6
		Fecha:	26	03

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	200001517 / 200001506 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	<b>Clasificación</b>	POLLO
	<b>Descripción del Producto</b>	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	No Aplica																								
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hidratación máxima total</td> <td>30 ml / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla2.</i></p> <p>El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.</p>	REQUISITO	LIMITE MAXIMO	Hidratación máxima total	30 ml / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0																		
	REQUISITO	LIMITE MAXIMO																								
Hidratación máxima total	30 ml / 100 gr																									
pH a 20°C	5.4 a 7.0																									
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td> <td>15</td> <td>210</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>pl<sup>1</sup></td> <td>(-)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp<sup>2</sup></td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>1</sup> Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es en paquete  (*) Presencia  <sup>2</sup> Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional  En donde:  m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  n= Número de muestras por examinar  c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p>	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	15	210	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	pl <sup>1</sup>	(-)	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																						
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	15	210	1500	3																						
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	pl <sup>1</sup>	(-)	1																						
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo UFC/g	5	100	500	1																						
Campylobacter sp <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)																						

		Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias NTC 3644 -2 Tabla 3.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas; no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. <b>El producto debe ser fresco. No se permite la entrega de pollo marinado.</b>

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifique, adicione o sustituya. NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invíma 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>Pesos Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- SAP 200001517 Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 g</li> <li>- SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 g, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades.</li> <li>- SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200 g, embalado en Bolsa de 20 unidades.</li> <li>- SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 g, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades.</li> <li>- SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 g embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades.</li> <li>- SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades.</li> <li>- SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades.</li> <li>- SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 g, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades.</li> <li>- SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 g, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades</li> <li>- SAP 200002046 Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto.</li> </ul> <p>En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.</p>
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaquetado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005, decreto 1500 de 2007 y NTC 3644-2 (última actualización).</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		<p>El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.</p>
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>		<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene).</li> </ul> <p>La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</p>

El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** DICIEMBRE DE 2023

**CONTROL DE CAMBIOS**

**VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**

**1** Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Perna sin rebadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rebadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombiana, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.

Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:

REQUISITO	LIMITE MÁXIMO
Nitrogeno Volatil Total	30 mg / 100 gr
Formol	Negativo
pH a 20°C	5,4-6,1

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por *Escherichia Coli* biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 2644 última actualización así:

PARÁMETROS	n	m	M	c
CP coliformes :	5	100	1000	1
Recuento de <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 :	5	100	1000	1
Recuento de <i>Salmonella</i> 25 ml <sup>1</sup> :	5	100	500	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g :	5	100	500	1
<i>Campylobacter</i> sp <sup>2</sup> :	5	1	1	1

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1500	1
Detección de <i>Salmonella</i> 25 ml <sup>1</sup>	5	p(1)	-	1
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
<i>Campylobacter</i> sp <sup>2</sup>	-	-	-	-

**2** Las unidades de mil corresponden a la técnica a usar que es enjuague.  
 p(1) = Presencia  
 2. *Campylobacter* sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:  
 n: número de muestras por examinar  
 m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  
 M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  
 c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M


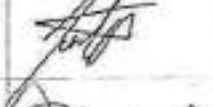
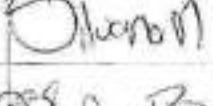
Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:  
 El proveedor debe certificar:  
 - Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA;  
 - Certificación HACCP  
 - Certificado de sacrificio en Planta Nacional

**3** Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aun se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnostico para HACCP.

**4** Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.  
 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos codigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.  
 En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos.  
 En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío".  
 De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.  
 En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.

	<p>En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación".</p> <p>En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:                  Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable.                  Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional                  Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar:                  Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>																																			
<p>5</p>	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".</p>																																			
<p>6</p>	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.</p>																																			
<p>7</p>	<p>Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".</p>																																			
<p>8</p>	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga</p>																																			
<p>9</p>	<p>Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así:</p> <table border="1" data-bbox="284 934 860 1123"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli bsp01</td> <td>13</td> <td>223</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>0<sup>1</sup></td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter de<sup>2</sup></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="868 934 1307 1123"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Resultado aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli bsp01</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml<sup>1</sup></td> <td>0<sup>1</sup></td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter de<sup>2</sup></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto.</p> <p>Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</p>	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento Escherichia coli bsp01	13	223	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter de <sup>2</sup>	-	-	-	-	Parámetro	Resultado aceptable	Recuento Escherichia coli bsp01	3	Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	1	Campylobacter de <sup>2</sup>	-
PARÁMETROS	n	m	M	c																																
Recuento Escherichia coli bsp01	13	223	1500	3																																
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>	-	1																																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1																																
Campylobacter de <sup>2</sup>	-	-	-	-																																
Parámetro	Resultado aceptable																																			
Recuento Escherichia coli bsp01	3																																			
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>																																			
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	1																																			
Campylobacter de <sup>2</sup>	-																																			
<p>10</p>	<p>En requisitos microbiológicos nuevamente se incluye la Tabla 3 de la NTC 3644-2 (segunda Actualización)</p> <table border="1" data-bbox="284 1249 803 1554"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento bacteriano total (bact/g)</td> <td>20</td> <td>200</td> <td>1000</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>0<sup>1</sup></td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter<sup>2</sup></td> <td>1</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>1) Los resultados de los recuentos se refieren a la muestra a la que se le entregó el resultado.</p> <p>2) Campylobacter debe determinarse únicamente al momento del sacrificio del animal.</p> <p>3) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>4) El número máximo de muestras permitidas en la inspección nacional es de 5.</p> <p>5) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>6) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>7) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>8) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>9) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>10) Se debe incluir la fecha de sacrificio de la muestra que se entregó el resultado de este recuento.</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne enviado por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento bacteriano total (bact/g)	20	200	1000	3	Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>	0	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	5	100	500	1	Campylobacter <sup>2</sup>	1	0	0	1										
Microorganismos	n	m	M	c																																
Recuento bacteriano total (bact/g)	20	200	1000	3																																
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>	0	1																																
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (UFC/g)	5	100	500	1																																
Campylobacter <sup>2</sup>	1	0	0	1																																
<p>11</p>	<p>Fecha de modificación: 20/12/2023.</p> <p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina "Certificación HACCP o Soporte de</p>																																			

implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprespe y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DIASR diciembre de 2023.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	



PROCESO:

**PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO**



TÍTULO:  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 5

Fecha:

26

03

2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR</b>
--------------------------	----------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, munillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																
	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia								
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia																			
Salmonella UFC/25g	Ausencia																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria</p>																			

		<p>competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001686 Pecho                  SAP 200001699 Paletero                  SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho)                  SAP 200001702 Cogote                  SAP 200001703 Murillo                  SAP 200001442 Sobrebarriga                  SAP 200001445 Morrillo</p> <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o.</li> <li>• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</li> </ul>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.                  La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).                  El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C)</p>	
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo</li> </ul>	

	<p>11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
--	---

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>• Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>• La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</li> </ul>
---	---

<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>DICIEMBRE DE 2023</b></p>
------------------------------------	---------------------------------

CONTROL DE CAMBIOS																									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																								
<p>1</p>	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																								
<p>2</p>	<p>Se refirió de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2005 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" data-bbox="479 1659 1477 1827"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																					
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																					
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																					
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																					

Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1100	Escherichia Coli (Generica)	-	100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157 H7	Ausencia	
Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Salmonella / 25g	Negativo				

En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros ...".  
 En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.  
 Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos ...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".  
 Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".  
 El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión D0. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.  
 En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia "Carne Bovina" a "carne de res".

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	100	Grasa %		30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015  
 También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

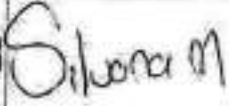


En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.  
 En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:  
 El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional.  
 Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera, ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrito.  
 En presentación del producto se retira la palabra "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así":  
 • En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos. o  
 • En presentación posta de mínimo kilogramo, sin porcionar.  
 En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".  
 Se retira "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."  
 En condiciones de empaque: se adiciona: + Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.  
 En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".  
 En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C".  
 En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".  
 Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".  
 Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador".  
 Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019; Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".

Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6	<p>Se actualiza el formato V-01; se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual, se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en: el ítem presentación del producto; de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021</p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra; planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente a este certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p>
9	<p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
10	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	04 ENE 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	

	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
<b>Aprobó</b>	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

IMPRESO EN BLANCO

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE	COSTILLA DE RES
-------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001458
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> <th>PARTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Res</td> <td>56,6</td> <td>23,3</td> <td>17,1</td> <td>73</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)													
	Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73													
Parámetro	Mínimo	Máximo																
pH	5,4	6,1																
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	-	Ausencia	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia					
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																
E Coli O157:H7	-	Ausencia																
Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																	
Otras características del producto	<p>La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p> <p>Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																	

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y
-----------------------	---

Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen adicionen o sustituyan.

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	<p>Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional.</p> <p>Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción;</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo y/o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p>
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura,</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar</p>
----------------------------------	---



Continua Ficha Técnica de Producto ...

escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**

El proveedor deberá acreditar:

- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.
- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** DICIEMBRE DE 2023

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrito, cogote y morrito correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfio Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales NMP	100	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	-	Ausencia	Recuento Esporas Clostridium Sulfio Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia	Salmonella / 25g	Negativo	-			
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales NMP	100	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	-	Ausencia																																														
Recuento Esporas Clostridium Sulfio Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																																														
Salmonella / 25g	Negativo	-																																																	
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sebo"</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,7 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo, "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."</p>																																																		

El proveedor podrá presentar Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.  
 Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".  
 El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
humedad g/100g	60	75
Grasa g/100g		30
Proteína g/100g	15	

Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3 En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.

En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.  
 En presentación del producto se retira la condición: "refrigerado".  
 En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".  
 Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C".  
 En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".  
 En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C".  
 En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".  
 Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".  
 Se adiciona: "El proveedor podrá presentar Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador".  
 Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

4 Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores, por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".

5 Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto.

6 Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cava en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas.

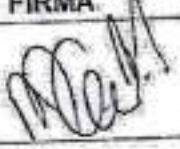
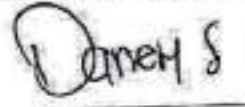
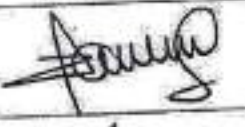

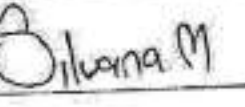
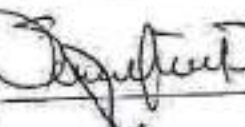

7 Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018.  
 Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso.  
 Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".  
 Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.  
 Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.  
 Se retira " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por " Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.  
 Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.  
 Cambios realizados por JPMR Junio de 2021

8 Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021

9 Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP para que la Agencia Logística de las Fuerzas

## Continúa Ficha Técnica de Producto ...

	<p>Miércoles incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado), teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</p>
10	<p>Se incluye en REQUISITOS ESPECÍFICOS porcentaje de parte comestible del 73, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porción (150 a 170 gr) y número de porciones por embalaje (40 porciones). Se incluye el texto: "Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción.</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019040081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019040081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
11	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alm. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

# BLANCO EN BLANCO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>VISCERAS DE BOVINO</b>
--------------------------	---------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001474 / 200001590 / 200001437
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hígado de Res</td> <td>69,7</td> <td>4,5</td> <td>20,4</td> </tr> <tr> <td>Bofe de Res</td> <td>79,4</td> <td>2,5</td> <td>16,6</td> </tr> <tr> <td>Panza (Callo o mondongo) de Res</td> <td>81,0</td> <td>4,1</td> <td>14,6</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018.</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4	Bofe de Res	79,4	2,5	16,6	Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4																				
Bofe de Res	79,4	2,5	16,6																					
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E.Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E.Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E.Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p> <p>Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.</p> <p>La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.</p>																							

<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima, 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>						
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="349 289 570 600"> <p>Presentación del Producto</p> </td> <td data-bbox="570 289 1464 600"> <p>Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:</p> <p><b>SAP 200001474 Hígado:</b> Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional.</p> <p><b>SAP 200001590 Pulmones (Bofe):</b> Bolsa mínimo 1 Kg</p> <p><b>SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):</b> En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 600 570 999"> <p>Empaque y/o Embalaje</p> </td> <td data-bbox="570 600 1464 999"> <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 999 570 1188"> <p>Rotulado</p> </td> <td data-bbox="570 999 1464 1188"> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> </td> </tr> </table>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:</p> <p><b>SAP 200001474 Hígado:</b> Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional.</p> <p><b>SAP 200001590 Pulmones (Bofe):</b> Bolsa mínimo 1 Kg</p> <p><b>SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):</b> En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg.</p>	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p>Presentación del Producto</p>	<p>Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:</p> <p><b>SAP 200001474 Hígado:</b> Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional.</p> <p><b>SAP 200001590 Pulmones (Bofe):</b> Bolsa mínimo 1 Kg</p> <p><b>SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):</b> En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg.</p>						
<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>						
<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>						
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 °C).</p>						
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul>						

	<p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
--	---

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.</li> <li>- Gula de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</li> </ul>
---	--

<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>DICIEMBRE DE 2023</b></p>
------------------------------------	---------------------------------

CONTROL DE CAMBIOS																																			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paltero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																																		
	<p>Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Requisito</th> <th style="width: 25%;">Valor</th> <th style="width: 15%;">Parámetro</th> <th style="width: 15%;">Mínimo</th> <th style="width: 20%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>					Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																															
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Parámetro</th> <th style="width: 15%;">Mínimo</th> <th style="width: 15%;">Máximo</th> <th style="width: 25%;">PARÁMETROS</th> <th style="width: 15%;">Mínimo</th> <th style="width: 20%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cólores Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p>					Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Cólores Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																														
Cólores Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																															
Salmonella / 25g	Negativo																																		

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "... o Favorable con Requerimientos ...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".  
El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.  
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".  
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	5	10	Grasa %		30
Proteína %	12	-	Proteína g/100g	15	

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

3 En otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.

En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

4 Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"

5 Se actualiza gramaje para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6 Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".

7 Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2015.

Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.

Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.

Se retira del ítem: Condiciones de Transporte "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente



	Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. <i>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021</i>
8	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021</i>
9	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</i>
10	Se incluye en otras características del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el librito. Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
11	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. <i>Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</i>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Pongula Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 DIC 2023	
	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

# ETIQUETA EN BLANCO



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 5

Fecha:

26

03

2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES</b>
--------------------------	---------------------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001577 / 200001684 / 200001579 / 200001578 / 200001475
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res (picada), hueso carnudo (picado).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lengua de Res</td> <td>68,4</td> <td>16,1</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td>Hueso Carnudo de Res</td> <td>69,5</td> <td>8,8</td> <td>21,2</td> </tr> <tr> <td>Mano o Pata de Res</td> <td>69,7</td> <td>1,4</td> <td>28,2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lengua de Res	68,4	16,1	16,5	Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2	Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Lengua de Res	68,4	16,1	16,5																				
Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2																					
Mano o Pata de Res	69,7	1,4	28,2																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El producto debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada; transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p> <p>Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																							

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007. Res:
------------------------------	--

	<p>Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto: 1975 de 2019 y Resolución Invima: 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001577 Lengua: Bolsa de mínimo 5 Kg, en porciones entre 100 a 120 gramos o bolsa mínimo 1 Kg                  SAP 200001684 Mano de Res: Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg                  SAP 200001579 Pata de Res: Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg                  SAP 200001578 Cola de Res: Bolsa por 5 kg. Picada o mínimo 1 Kg                  SAP 200001475 Hueso carnudo: Bolsa por 5 Kilos picado o mínimo 1 Kg</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.                  El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.                  Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.                  La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).                  El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) en condiciones de congelación (-10 a -18°C)</p>	
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.                  Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado</p>	

descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador**

El proveedor deberá acreditar:

- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019;
- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** DICIEMBRE DE 2023

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua; Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonela /25g</td> <td colspan="2">Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonela /25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales, NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																															
Salmonela /25g	Negativo																																																		
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sebo"</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p> <p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p>																																																		
3	<p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos físicoquímicos:</p>																																																		

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	55	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %	-	30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación

En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP

En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerada".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador"

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

4

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"

5

Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

6

Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para todos los códigos, en empaque se retira opción peso 50 kg para cava en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos"

7

Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.

Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES-Proveedor / Maquilador/ Comercializador: y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto

Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem

Se retira del ítem Condiciones de Transporte "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art 13 y dar cumplimiento, a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente

Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.

Cambios realizados por JPMR Junio de 2021

8

Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.

9

Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021

10

Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.


	<p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitana la palabra definitiva.</p>
11	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.                  En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.                  En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

ESPACIO EN BLANCO





PRÓCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>El Poder de la Defensa</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 4	
		Fecha:	26	03	2021

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>HUEVO</b>
--------------------------	--------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 200002472 / SAP 200002473 / SAP 200002474 / SAP 200002475 / SAP 200002476 / SAP 200002477 / SAP 200001737
	Clasificación:	Huevos
	Descripción del Producto	Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina ( <i>Gallus gallus</i> ), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica				
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica				
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Salmonella Spp.</td> <td>Ausencia/25g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros microbiológicos resolución 1407 de 2022 ítem 10. Huevo y productos a base de huevo procesados.</p>	Parámetro	m	Salmonella Spp.	Ausencia/25g
	Parámetro	m				
	Salmonella Spp.	Ausencia/25g				
Requisitos Nutricionales	No Aplica					
Otras características del producto	Los huevos frescos de gallina no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural.					

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3851 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) SAP 200001737 Huevo
	Empaque y/o Embalaje	Los huevos se empacarán en bandejas o cubetas de cartón por 30 unidades, con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición

		de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empacado.
	Rotulado	<p>De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre del Alimento</li> <li>• Número de unidades</li> <li>• Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación</li> <li>• Fecha de Vencimiento</li> <li>• Los huevos no deben ser incubados y su cascaron debe estar entero.</li> </ul> <p>Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.</p> <p>Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación.</p>

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	Minimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable o Favorable con condiciones para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.
----------------------------------	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.</li> <li>• Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>Septiembre 2023</b>
-----------------------------	------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO				
1	Version Inicial				
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.				
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.				
4	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del 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 clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos".</p> <p>Se actualizo descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así:  <i>"Cuerpo ovoide; proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituido por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."</i></p> <p>Se agregaron requisitos microbiológicos así:  <i>El producto debe cumplir el siguiente parámetro:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Producto</td> <td>Salmonella / 25g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> <p>Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.</p>	Producto	Salmonella / 25g	Huevo	Ausencia
Producto	Salmonella / 25g				
Huevo	Ausencia				

Se actualizó información de Otras Características de Producto así:  
 "Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. Alérgeno natural."  
 Se actualizaron Requisitos Normativos así:  
 "NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."  
 Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3651 de 2014:  
 "Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas, o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3651 de 2014). 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 actualizó el Empaque así:  
 "Los huevos se empacarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pestañas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Dependiendo de la solicitud del producto puede darse a granel o empaquetado."  
 Se actualizó el Rotulado así:  
 "De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que:  
 El huevo empaquetado debe cumplir con los siguientes requisitos:  
 • Nombre del alimento  
 • Número de unidades  
 • Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación  
 • Fecha de vencimiento  
 • Los huevos no deben ser incubados y su cascara debe estar entera.  
 Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.  
 Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."  
 Se actualizó la Vida útil así:  
 "Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."  
 Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / Comercializador así:  
 • Certificación de granja avícola biosegura de postura y levante. Por parte de la granja.  
 • Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año."

**5** Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retiran Códigos SAP 200000370, 200000371 y 500000215. Se incluye código SAP Actualizado y se ajusta nombre del producto como aparece en SAP. Se ajusta y complementa la presentación del producto. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.

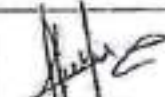

**6** Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) por solicitud de la Regional Llanos y previa validación de SGOL. Se retira del ítem otras características del producto la frase "tipo AA" ya que aplicaría para todos los tipos de huevo. Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.

Se actualiza requisitos microbiológicos de acuerdo a la resolución 1407 de 2022 y se elimina estos basados en la resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA

Producto	Salmonella / 25g	Parámetro	m
Huevo	Ausencia	Salmonella Spp.	Ausencia/25g

En requisitos normativos se adiciona la 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 SEP 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alm. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabián Ernesto Pongota Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 SEP 2023	

	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	20 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	20 SEP 2023	



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 8

Fecha:

26

03

2021



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA.</b>
--------------------------	---

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001683 / 200001691
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca; color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freír, plancha de lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 – Análisis Proximal - Carne Magra</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH:</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH:	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)												
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8												
Parámetro	Mínimo	Máximo														
pH:	5,4	6,1														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	-	Ausencia	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia			
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo														
Escherichia Coli (Genérica)	-	100														
E Coli O157:H7	-	Ausencia														
Salmonella UFC/25g	-	Ausencia														
Requisitos Nutricionales	No aplica															
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria.</p>															

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
--	--	--

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007. Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	--	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001683 Lomo fino de Res SAP 200001691 Punta de anca  Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la Regional se requerirá el producto así: - En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, - En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.  El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.  Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
--	--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6. y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.
----------------------------------	--	--

	<p>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</p> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p><b>Para producto congelado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
--	---

<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019;</li> <li>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.</li> <li>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</li> </ul>
---	---

<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>DICIEMBRE DE 2023</b></p>
------------------------------------	---------------------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																																																		
2	<p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" data-bbox="438 1449 812 1617"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH [a 20°C]</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="909 1449 1364 1617"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="357 1617 1477 1785"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157 H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg." debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p>	Requisito	Valor	pH [a 20°C]	5.4 - 6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157 H7	-	Ausencia	Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia	Salmonella / 25g	Negativo	-			
Requisito	Valor																																																		
pH [a 20°C]	5.4 - 6.1																																																		
Formol	Negativa																																																		
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Humedad %	55	70																																																	
Grasa %	-	30																																																	
Proteína %	15	-																																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157 H7	-	Ausencia																																														
Recuento Esporas Clostridium Sulfite Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																																														
Salmonella / 25g	Negativo	-																																																	

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."  
En el rotulado se retira "Artículo 42".

Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	60	75
Grasa %	-	30
Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.

En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:

SAP 200001683 Lomo fino.

SAP 200001691 Punta de anca.

3

En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información. "Dado el caso, se requiere el producto así:

- En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o

- En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

Se adiciona el requisito: "las porciones deben estar abiertas"

En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."

En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.

En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"

En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"

Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o este certificador.

Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

4

Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.

Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"

5

Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.

Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018.

6

Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.

Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.

Se retira " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Linea Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por " Autorización Sanitaria vigente emitida por la



	entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corta; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MGRG diciembre de 2023.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	28 DIC 2023	
Revisó  Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	8 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

100% CARNE DE RES  
CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA  
CARNÍ EN BLANCO

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha:

26

03

2021



PRODUCTO / NOMBRE: MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO)

REQUISITOS GENERALES	Código	200001697 / 200001491 / 200001696 / 200001488
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Visceras de pollo: Conjunto de Órganos torácicos y abdominales del ave. Menudencias o productos cárnicos comestibles: conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza, pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas sin cutícula).

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez titulable</td> <td>20 ml / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.5 - 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2.</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Acidez titulable	20 ml / 100 gr	pH a 20°C	5.5 - 7.0																		
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																								
	Acidez titulable	20 ml / 100 gr																								
	pH a 20°C	5.5 - 7.0																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>p(*)</td> <td>(-)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp<sup>2</sup></td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>1</sup> Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.                      (*) Presencia  <sup>2</sup> Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional.                      En donde:                      m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad                      M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad                      n= Número de muestras por examinar                      c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos del pollo en canal, sus cortes y menudencias - NTC 3644-2 Tabla 3. (segunda Versión)</p>	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	(-)	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																						
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3																						
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	(-)	1																						
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																						
Campylobacter sp <sup>2</sup>	(-)	(-)	(-)	(-)																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.																									

<p><b>REQUISITOS NORMATIVOS</b></p>	<p>El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, el producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invíma 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.</p>	
<p><b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg</li> <li>✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg</li> <li>✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg</li> <li>✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg</li> </ul> <p>Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje:</p>	<p>Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte. Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.</p>	
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.</li> <li>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</li> <li>- Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</li> <li>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</li> <li>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</li> <li>- Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.</li> </ul> <p><b>Para producto refrigerado:</b> Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p>	

**Para producto congelado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**

El proveedor debe acreditar:

- ✓ Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria correspondiente la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitario Favorable o Favorable con Observaciones correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene).
- ✓ El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.
- ✓ La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS																																																																						
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	<p>Versión Inicial.</p>																																																																					
2	<p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr.</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 - 6,1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 a 7,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes fecales / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias Clostridium sulfitoreducor UFC / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Campylobacter / 25g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1.500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25 ml<sup>1</sup></td> <td>5</td> <td>p(*)</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp.<sup>2</sup></td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p><sup>1</sup> Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.                      p(*) = Presencia  <sup>2</sup> Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr.	Formol	Negativo	pH a 20°C	5,4 - 6,1	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5,4 a 7,0	PARÁMETROS	n	m	M	c	NMP Coliformes fecales / g	5	100	1000	1	Recuento de bacterias Clostridium sulfitoreducor UFC / g	5	100	1000	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1	Detección de Salmonella / 25g	5	0	0	0	Detección de Campylobacter / 25g	5	0	0	0	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento Escherichia coli biotipo 1	13	220	1.500	3	Detección de Salmonella / 25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	-	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp. <sup>2</sup>	-	-	-	-
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr.																																																																					
Formol	Negativo																																																																					
pH a 20°C	5,4 - 6,1																																																																					
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr																																																																					
pH a 20°C	5,4 a 7,0																																																																					
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
NMP Coliformes fecales / g	5	100	1000	1																																																																		
Recuento de bacterias Clostridium sulfitoreducor UFC / g	5	100	1000	1																																																																		
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1																																																																		
Detección de Salmonella / 25g	5	0	0	0																																																																		
Detección de Campylobacter / 25g	5	0	0	0																																																																		
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
Recuento Escherichia coli biotipo 1	13	220	1.500	3																																																																		
Detección de Salmonella / 25 ml <sup>1</sup>	5	p(*)	-	1																																																																		
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																																																																		
Campylobacter sp. <sup>2</sup>	-	-	-	-																																																																		

	<p>que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional</p> <p>En donde:                  n: número de muestras por examinar                  m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad                  M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad                  c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:                  El proveedor debe certificar:                  Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.                  Certificación HACCP                  Certificado de sacrificio en Planta Nacional</p>																																			
3	<p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normalidad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP</p>																																			
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 FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.                  En parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona información de adonde se extrajeron datos.                  En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya:                  De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.                  En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja; se coloca las unidades de medida.                  En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación                  En certificaciones se cambia quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:                  Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable                  Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional                  Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.                  El proveedor podrá presentar:                  Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"</p>																																			
5	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".</p>																																			
6	<p>Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración, se cambia de mínimo diez (10) días a máximo cinco (5) días.</p>																																			
7	<p>En empaque se retira opción peso 50 kg para cava en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja</p>																																			
8	<p>Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">Referencia</th> <th style="text-align: center;">Muestra aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> totop1</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">220</td> <td style="text-align: center;">1.500</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 ml<sup>1</sup></td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">p<sup>1</sup></td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/1g</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Compyobacter</i> sp<sup>2</sup></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto.                  Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</p>	PARÁMETROS	n	m	M	c	Referencia	Muestra aceptable	Recuento <i>Escherichia coli</i> totop1	13	220	1.500	3			Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml <sup>1</sup>	5	p <sup>1</sup>	-	1			Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/1g	6	100	500	1			<i>Compyobacter</i> sp <sup>2</sup>						
PARÁMETROS	n	m	M	c	Referencia	Muestra aceptable																														
Recuento <i>Escherichia coli</i> totop1	13	220	1.500	3																																
Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml <sup>1</sup>	5	p <sup>1</sup>	-	1																																
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/1g	6	100	500	1																																
<i>Compyobacter</i> sp <sup>2</sup>																																				
9	<p>Se cambia el nombre Visceras de pollo por Menudencia o productos cárnicos comestibles. En requisitos microbiológicos nuevamente se incluyen los requisitos establecidos por la NTC 3544-2 (segunda Versión)</p>																																			

Microorganismos		n	m	M	c
Recuento Escherichia Coli biotipo 1		33	220	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml <sup>1</sup>		5	0(*)	1-1	1
Recuento Staphylococcus aureus-coagulasa positiva UFC/g		5	100	500	1
Campylobacter sp <sup>2</sup>		1-1	1-1	1-1	1-1

<sup>1</sup> Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague  
 (\*) Presencia  
<sup>2</sup> Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional  
 En donde:  
 m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad  
 M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad  
 n: Número de muestras por examinar  
 c: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.  
 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.  
 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.

10 Fecha modificación: 20/12/2023  
 En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.  
 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.  
 En CERTIFICACIONES: Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ante certificador" y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DASR diciembre de 2023.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística.	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

# ALMO EN BLANCO



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

<b>PRODUCTO/NOMBRE</b>	<b>PESCADO SIERRA</b>
------------------------	-----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	SAP 20000691 / 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100 g</td> <td>72,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 g</td> <td>4,8</td> </tr> <tr> <td>Proteína g /100 g</td> <td>21,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra.</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Referencia Resolución 776 de 2008</p>	Parámetro	Valor	Humedad g/100 g	72,3	Grasa g/100 g	4,8	Proteína g /100 g	21,8																
	Parámetro	Valor																								
	Humedad g/100 g	72,3																								
	Grasa g/100 g	4,8																								
Proteína g /100 g	21,8																									
Requisitos Microbiológicos	<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 <i>E.coli</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de <i>Staphylococcus coagulasa</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Productos de la Pesca - Resolución 776 de 2008</p>	Parámetro	n	m	M	c	Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g	5	10	400	2	Recuentos de <i>Staphylococcus coagulasa</i> UFC/g	5	100	1000	2	Detección de <i>Salmonella</i> /25g	5	Negativo	—	0	Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> /25 g	5	Negativo	—	0
Parámetro	n	m	M	c																						
Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g	5	10	400	2																						
Recuentos de <i>Staphylococcus coagulasa</i> UFC/g	5	100	1000	2																						
Detección de <i>Salmonella</i> /25g	5	Negativo	—	0																						
Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> /25 g	5	Negativo	—	0																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.</p> <p>Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2 Cadmio Cd: 0.05 Mercurio Mg: 0.5</p>																									

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.
------------------------------	--

<b>EMPAQUE/ EMBALAJE Y</b>	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
----------------------------	---------------------------	--

<b>ROTULADO</b>	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

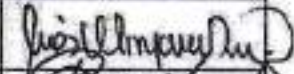

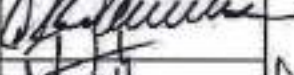
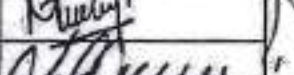
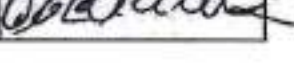
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empaçado.
--	---


<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2874 de 2013</p>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador</b>	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
---	--

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato, se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 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	24 SEP 2021	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 02	Página 1 de 4	
		Fecha:	23	04

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CHORIZO</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	<b>Código</b>	SAP 200000803 / SAP 200000180 / SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800 / SAP 200001804 / SAP 200001767 / SAP 200001879 / SAP 200001809
	<b>Clasificación</b>	Embutidos
	<b>Descripción del Producto</b>	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	<b>Ingredientes</b>	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																								
	<b>Requisitos Físicoquímicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos-Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).	Parámetro	Estándar		% min	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro	Estándar																								
		% min	% máx																							
	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
<b>Requisitos Microbiológicos</b>	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>s</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Streptococcus</i> coliformes positivos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> y <i>Flavobacterium</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>ND</td> <td>300</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Diferencia de Sulfurohídruro, (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> con <math>\geq 10^6</math> en campo</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> en donde: n = número de muestras que se han a analizar. m = índice máximo permisible para cualquier nivel de tuercas control. M = índice máximo permisible para cualquier nivel aceptable de calidad. s = número de muestras permitidas con resultados entre m y M. Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Quinta actualización).	Requisito	n	m	M	s	Recuento de <i>Streptococcus</i> coliformes positivos, UFC/g	3	100	300	5	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> y <i>Flavobacterium</i> , UFC/g	3	ND	300	5	Diferencia de Sulfurohídruro, (25 g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> con $\geq 10^6$ en campo	3	100	400	5
Requisito	n	m	M	s																						
Recuento de <i>Streptococcus</i> coliformes positivos, UFC/g	3	100	300	5																						
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> y <i>Flavobacterium</i> , UFC/g	3	ND	300	5																						
Diferencia de Sulfurohídruro, (25 g)	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Enterobacteriaceae</i> con $\geq 10^6$ en campo	3	100	400	5																						
<b>Requisitos Nutricionales</b>	No Aplica																									
<b>Otras características del producto</b>	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>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>																									
<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de																									

	2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.
--	--

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	<b>Presentación del Producto</b>	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001787 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr.
	<b>Empaque y/o Embalaje</b>	Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.
	<b>Rotulado</b>	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
--	---

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

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

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN: MAYO DE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo social, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad. En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye empaque por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador; se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO; PA-FO-75 Versión 02. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 450 gr. En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por MCRG mayo 2024.

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

HOJA EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha: 12 07 2018



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>AGUACATE</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001582
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: (Persea Americana Mill), Variedad: Lorena, El grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. (Cuando está maduro). El producto debe tener una longitud de 15 cm. y un diámetro ecuatorial de 8 a 9 cm.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe cumplir la norma técnica NTC 1248. Categoría EXTRA, si existe pedúnculo debe ser entero. Fruto de superficie lisa, lustrosa, corteza delgada, blanda; pulpa amarilla clara; semilla más bien pequeña, adherida a la pulpa; buen sabor. Enteros sanos: se excluye todo producto afectado por podredumbre o cualquier otra afección que impida su consumo. Libres de cualquier materia extraña, exentos de plagas y de daños causados por éstas. Exentos de daños causados por bajas temperaturas. Pedúnculo con una longitud menor o igual a 10 mm seco e intacto, cuyo corte debe estar limpio. La falta de pedúnculo no se considera defecto siempre y cuando la unión con el tallo esté seca e intacta. Exentos de humedad anormal. Olor y/o sabores extraños. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1248, NTC 1248-2 y NTC 1248-3.

<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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe

*[Handwritten signature]*



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018




		tener una fecha de expedición superior a un año. 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 máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a 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 de los aguacates o daño mecánico; los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura; debe indicar: Nombre del producto, 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.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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.
--	---

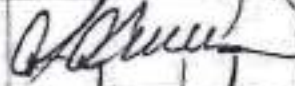
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
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. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248.
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





PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	<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

	deterioro
5	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida.</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "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, esta 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> <p>Se retira condiciones de empaque: NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega.</p> <p>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>
6	<p>Se retiran del ítem Ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.</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" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</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
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	



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 3	
		Fecha:	26	03	2021
					

PRODUCTO / NOMBRE	AJO (CABEZA DE AJO)
-------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001584 / 200002320
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas.


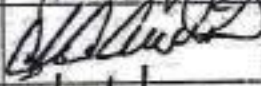
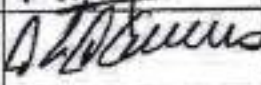
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>64,2</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>144</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>4,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>29,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo</p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento.	Humedad (g)	64,2	Energía (Kcal)	144	Proteína (g)	4,7	Carbohidratos Totales (g)	29,3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento.										
Humedad (g)	64,2											
Energía (Kcal)	144											
Proteína (g)	4,7											
Carbohidratos Totales (g)	29,3											
Otras características del producto	Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.											

REQUISITOS NORMATIVOS	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 200001584 – Ajo por Kg SAP 200002320 – Ajo por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de 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.

<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<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. 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.</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>
<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador</b></p>	<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>
<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>OCTUBRE DE 2021</b></p>
<p><b>CONTROL DE CAMBIOS</b></p>	
<p><b>VERSIÓN</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b></p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial.</p>
<p>2</p>	<p>Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.</p>
<p>3</p>	<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 "Condimentos". 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 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".</i></p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita:</p> <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>
<p>4</p>	<p>Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</p>

	Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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".
5	Actualización Información A Formato PA-FQ-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

10. 11. 1911

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10

10



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>APIO</b>
--------------------------	-------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001586
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Del cuello de la raíz brotan tallos herbáceos que alcanzan de 30 a 80 cm de altura. Las hojas son grandes que brotan en forma de corona; el peciolo es una penca muy gruesa y carnosa que se prolonga en gran parte del limbo.

<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 se determina por la longitud de las ramas y tallo. debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	No Aplica

<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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá 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. 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, 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

*Emc*



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018



		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 plástica en cantidades inferiores a 17Kg el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno. Las canastillas de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, 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. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ 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>	MARZO DE 2021
--	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.
2	Ajuste a formato version 2: GP 1000/2004.
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. 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 deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del Item Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Verduras". 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





TITULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha:

12

07


2018



	<p>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> <p>El empaque se cambia por la siguiente:                  "El producto debe ser entregado en canastilla plástica de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, 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. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007".</p> <p>Se amplía la vida útil, se cambia de tres (3) a cinco (5) días a partir de la fecha de entrega.</p> <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>
5	<p>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;</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>

	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	



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

PRODUCTO / NOMBRE	ARRACACHA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001587 / 200002321
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Raíz tuberosa procedente de la especie <i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<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>71.5</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>111</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>0.9</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>26.3</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Arracacha Amarilla</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	71.5	Energía (Kcal)	111	Proteína (g)	0.9	Carbohidratos Totales (g)	26.3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	71.5											
Energía (Kcal)	111											
Proteína (g)	0.9											
Carbohidratos Totales (g)	26.3											
Otras características del producto	<p>El producto debe ser Arracacha, Calidad 1ª, tamaño grande (1).            Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.            El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos.            La arracacha debe estar Sana, con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras, tierra, raíces secundarias y hojas. Debe estar fresca turgente consistencia firme, no debe estar torcida, deformada o bifurcada, sin indicios de fibras o lignificación hacia el centro de la pulpa (presencia de corazón), limpia y sin humedad externa. Amarillo claro.</p>											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1251 (última actualización) y 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 200001587 – Arracacha por Kg SAP 200002321 – Arracacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kg., 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. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a las 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.




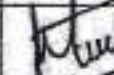
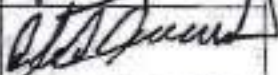
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega
---	---



<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 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	Versión Inicial.
2	<p>Se retira de los Ingredientes la Arracacha 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 y NTC 5422.</p> <p>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 Empaques.</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>
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, 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.

	<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	

	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00		Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07	



PRODUCTO / NOMBRE	ARVEJA DESGRANADA
-------------------	-------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001799
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Pisum sativum L., Variedad: Sativum, semillas con un color verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa. Semillas de forma esférica, a las cuales se les ha retirado la vaina, de color Verde Intenso.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben ser firmes al tacto, no debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener indicio de ataque causado por hongos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	NTC 1250, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural

EMPAQUE Y ROTULADO	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. 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 empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla con un peso máximo de 25 Kg dando cumplimiento la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.


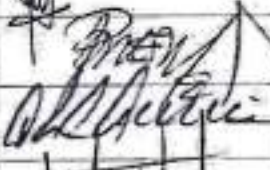
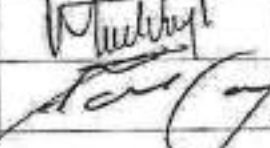
BMG



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

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador / 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 de la Categoría I.
4	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Empaque. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso aptos 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 deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
5	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiro el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de 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."
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. 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 incluye la Ministerio de Salud y 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
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector Gral. 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	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>La fuerza de servicio de Ecuador</small>	<b>TÍTULO</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		 <small>Instituto Nacional de Control de Alimentos</small>	
		Versión No. 01	Página 1 de 3		
		Fecha:	26		03

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CEBOLLA CABEZONA</b>
--------------------------	-------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001541 / 200002338
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cebollas de variedad Allium Cepa L. Raíz fibrosa, poco profunda y sin ramificaciones, el tallo está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<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>90,3</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>7,7</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Cebolla Cabezona</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	90,3	Energía (Kcal)	40	Proteína (g)	1,4	Carbohidratos Totales (g)	7,7
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	90,3											
Energía (Kcal)	40											
Proteína (g)	1,4											
Carbohidratos Totales (g)	7,7											
Otras características del producto	Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm. Las cebollas de categoría I, deben ser de buena calidad, su forma y color deben ser característicos de la variedad. Deben ser firmes y compactos, no deben tener retoños, ni perforaciones, ni tallos duros. No deben tener hinchazón causada por un desarrollo anormal, deben estar libres de nudos en la raíz. Se permiten manchas ligeras que no afecten la última piel seca que protege la pulpa. Debe estar libre de plagas, mohos u hongos o daños causados por éstas.											

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	NTC 1221, NTC 5422, Res. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
------------------------------	--



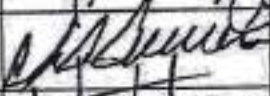
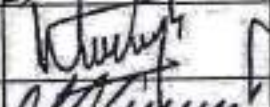
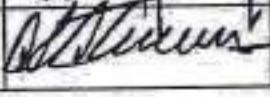
<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001541 – Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 – Cebolla Cabezona por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno 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.
	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.

*M. C. [Signature]*

<p><b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b></p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</p>
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<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>
<p><b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b></p>	<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>
<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b></p>	<p><b>OCTUBRE DE 2021</b></p>
<p><b>CONTROL DE CAMBIOS</b></p>	
<p><b>VERSIÓN</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b></p>
<p><b>1</b></p>	<p>Versión Inicial.</p>
<p><b>2</b></p>	<p>Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004</p>
<p><b>3</b></p>	<p>Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.</p>
<p><b>4</b></p>	<p>Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". 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 debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira: "Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10."</p>
<p><b>5</b></p>	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SAP, 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 "verduras".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <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</p>



	<p>días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán el 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". 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.</p>
6	<p>Se retira de los 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, 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 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".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002338 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2016). 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. Alm. Jenny Patricia Molta 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	





TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018




<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CEBOLLA LARGA</b>
--------------------------	----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001447
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: ( <i>Allium Fistulosum</i> L.), Desarrolla 2 a 6 brotes o ramificaciones de tamaño parecido y que se cosechan al estado verde. La parte comestible está compuesta por el pequeño tallo que es recubierto por las partes envainadas de las hojas y que conforman un falso tallo blanco, similar al del puerro.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra, daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1ª, el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, 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

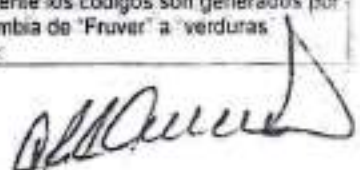
	<b>TÍTULO</b> <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07


		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 20 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 las 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) 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.
---	---



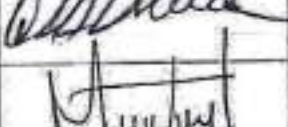

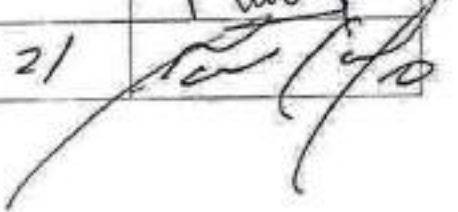
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2 - GP. 1000.2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras.
4	Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: 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 en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable 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 retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
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 basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:



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

6	<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 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.</i></p> <p>De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.</p> <p>Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días.</p> <p>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>
	<p>Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</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", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</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
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	



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

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001448 / 200000161 / 200002324
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	La cebolla es una hortaliza que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas. Las cebollas rojas, a diferencia de las blancas, contienen un tipo de antioxidantes, las antocianinas, que son los pigmentos naturales que les confieren el color violáceo.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	<p>Cebolla Cabezona Roja, categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71mm a 90mm.</p> <p>Las cebollas deberán encontrarse en condiciones satisfactorias al lugar de destino, enteras; se tolera la presencia de pequeñas grietas en la superficie de la piel o ausencia de parte de ésta, siempre y cuando la pulpa quede protegida, exentas de cualquier daño causado por congelamiento, libres de humedad externa anormal, de plagas, moho u hongos o daños causados por éstas, el tallo deberá estar doblado o con un corte limpio y la longitud no podrá exceder los 4 centímetros.</p> <p>Sana con la forma característica, de aspecto fresco, limpia y libre de ataques de insectos y enfermedades. De color rojo las cebollas deben estar en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. La cebolla debe estar libre de raíces y hojas para lo cual se debe realizar un buen curado de los bulbos y regular las condiciones de humedad y temperatura en el almacenamiento.</p>

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, NTC 1221 y NTC 5422.
------------------------------	---

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	SAP 200001448 / 200000161 - Cebolla Roja por Kg SAP 200002324 - Cebolla Roja por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso mínimo de veinte (20) Kilogramos cumpliendo la NTC 5422 y Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007
	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.





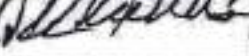
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) días desde el momento de su entrega.
--	---

<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 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 silio 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>	
VERSION	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 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 y en los Requisitos Específicos – ítem Otras características del producto. 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. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. 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, se Incluye Código SAP 200002324 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
<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	



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CILANTRO</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001451
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Coriandrum Sativum L, Variedad: De huerta. Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, follaje abundante, tallos cortos y delgados. No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, tampoco flores.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las hojas deben tener aspecto fresco, libre de humedad, sin manchas, no debe presentar color amarillo en sus hojas, ni maltrato, ni ataque de hongos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	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	<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</p>

*[Handwritten signature]*



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018





		de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 10 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.



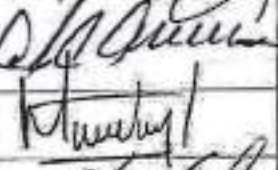
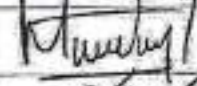

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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



<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial
2	Actualización a Formato NTC GP 1000 y se completan condiciones generales y específicas con relación a los productos negociados para la Regional Sur o Fronteras
3	Ajuste a formato versión 3. Se incluye Clasificación. Se retira de la Descripción del Producto "Frutos sanos, maduros, limpios y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que estos no corresponden al producto. Se retira del ítem Contenido "El producto debe entregarse en atados organizados dentro de canastilla". 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" Se retira del ítem Empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe venir en canastillas limpias y desinfectadas. El producto debe ser entregado en canastilla de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado" a "El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la NTC 5422"
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 basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Verduras". 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 acordados 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"

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

	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.
5	<p>Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica</p> <p>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la NTC 5422, 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, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</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", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde consta 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 Cemacho 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	



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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>CIMARRÓN</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000811 / 200001874 / 200002325
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Cilantro cimarrón, formalmente <i>Eryngium foetidum</i> , es una hierba tropical perenne y anual de la familia <i>Aplacaeae</i> .

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Color verde intenso, brillante, sin picaduras de insectos, bordes enteros, hojas limpias, No debe mostrar hojas amarillas, sucias, con puntos negros o color café, aroma fuerte, muy semejante a hojas de cilantro fresco; el sabor es semejante, pero aún más fuerte.

<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>	Presentación del Producto	SAP 200000811 / 200001874 – Cimarrón por Kg SAP 200002325 – Cimarrón por Lb
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 10 Kg cumpliendo la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	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 cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--


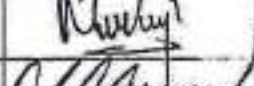
<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE 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 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 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 – 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".
3	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002325 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
<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	

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

PRODUCTO / NOMBRE	HABICHUELA
-------------------	------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001470 / 200001471
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Phaseolus Vulgaris L, Variedad: Blue lake, Tendergreen, Sure crop, War, Tendercrop, Green pod o French horticultural. Vainas verde intenso, ligeramente brillante, frescas, limpias, tiernas, frágiles, superficie lisa con ondulaciones de la semilla, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. El fruto es una vaina unida por un hilo dorsal y ventral, las vainas pueden ser de color verde y de forma redonda, ovalada, aplanada según la variedad.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento<sup>1</sup></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>2,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>7,2</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Habichuela</i></p>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento <sup>1</sup>	Humedad (g)	90	Energía (Kcal)	43	Proteína (g)	2,1	Carbohidratos Totales (g)	7,2
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento <sup>1</sup>										
Humedad (g)	90											
Energía (Kcal)	43											
Proteína (g)	2,1											
Carbohidratos Totales (g)	7,2											
Otras características del producto	Las habichuelas no deben tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad, no deben tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos, ni ningún indicio de descomposición o deterioro, las vainas deben ser de tamaño uniforme.											

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1253, 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 200001470 – Habichuela por Kg SAP 200001471 – Habichuela pre cortada por Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno, con un peso máximo de 15 Kg. en canastillas, cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de 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.

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

*Handwritten signature*

<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>	<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>
--	--


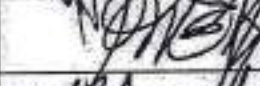
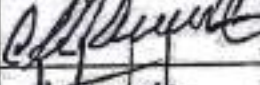

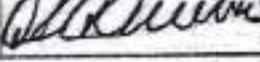
<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>OCTUBRE DE 2021</b>
-----------------------------	------------------------

**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	Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se cambia contenido de 20 kilos a 15 kilos. Se retiran de Otras Características del Producto "Debe tener humedad natural al tacto, no debe tener fibras o hilos que indiquen que el fruto está muy maduro.". Se retiran los Requisitos Físicoquímicos ya que no corresponden al producto. Se ajusta Presentación del Producto y Empaque.
4	<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 "verduras".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:  <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 seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</i></p> <p>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>
5	<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. 2574 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422</p> <p>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.</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", se adiciona la Res: 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.</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>



6 Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200001471 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
<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	

104  
 105  
 106  
 107

108  
 109  
 110

111  
 112  
 113  
 114  
 115

116  
 117  
 118  
 119  
 120

121  
 122  
 123  
 124  
 125

126  
 127  
 128  
 129  
 130

131  
 132  
 133  
 134  
 135

136  
 137  
 138  
 139  
 140

141  
 142  
 143  
 144  
 145

PROCESO

**PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO**



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO  
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018





<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>LAUREL</b>
--------------------------	---------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001477 / 200001115 / 200000399
	Clasificación	Tomillo y Laurel
	Descripción del Producto	Hojas Enteras, alternas, lanceoladas, coriáceas y brillantes de margen ondulado. Miden unos 3-9 cm de longitud y poseen corto peciolo. El haz es de color verde oscuro lustroso, mientras que el envés es más pálido.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	<b>Componentes</b>		<b>Valor</b>
		Humedad (%) max.	15	
		Cenizas (%) max	6	
		Cenizas Insolubles (%) max	1	
		Aceite esencial % Min.	1.6	
	Resolución 42421 de 1991			
Requisitos Microbiológicos	No Aplica			
Requisitos Nutricionales	<b>PARAMETROS</b>			
	<b>MACRONUTRIENTE</b>	<b>PROMEDIO</b>	<b>DESVIACION</b>	
	Proteína (%)	4.2	--	
	Grasa (%)	1.2	--	
	Carbohidratos (%)	47.1	--	
Calorías (kcal)	216	--		
Tabla Nutricional ICBF 2015. Para Laurel.				
Otras características del producto	Las hojas deben tener un aspecto fresco sin residuos de tierra, sano no debe dar muestras marchitamiento, limpias y secas. Debe tener color verde uniforme. Las hojas deben tener aspecto fresco, sin manchas no debe presentar color amarillo en sus hojas, sin ataque de hongos y sin notarse maltrato en las hojas.			
Contenido	SAP 200001477 El producto debe contener un peso neto de 1000 gr SAP 200001115 El producto debe contener un peso neto de 500 gr. SAP 200000399 El producto debe contener un peso neto de 1000 gr.			
Requisitos Normativos	Resolución Min. Salud 4241 de 1991, 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

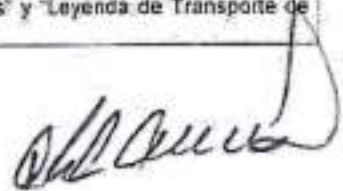
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO <b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	


		<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	El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días contados a partir de la fecha de entrega.


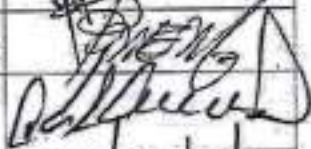
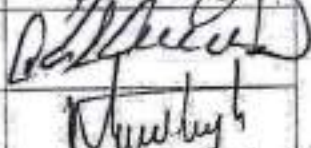
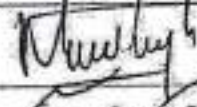
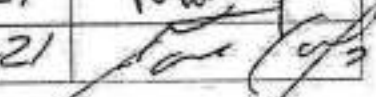
<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

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



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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 incluyen códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona referencia requisito fisicoquímico y se incluyen requisitos nutricionales del producto basado en la Tabla nutricional de alimentos ICBF 2015.
3	Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Presentación por Producto la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – Item 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".



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

	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	



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

PRODUCTO / NOMBRE	LECHUGA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	200000413 / 200001564
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Hojas ligeramente abollonadas, onduladas, de bordes rizados, consistentes y crujientes. Forma un cogollo voluminoso, redondo y denso. Lechuga de la Categoría I.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar fresca y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, libre de plagas, aspecto producto recién cosechado.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1064, 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	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ir empacado en bolsa de polipropileno, de 5 Kilos cada una, la bolsa debe ser de primer uso. El producto debe ser empacado entregado en canastilla, cumpliendo la Norma Técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado.	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<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. Estas condiciones se</p>
---------------------------	--

	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.
--	---

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: 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>AGOSTO DE 2021</b>
-----------------------------	-----------------------

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 5 días.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. 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.
5	Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2574 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 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", en el ítem empaque se adicional 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".
6	Ajuste al formato PA-FO-75 V01, Se actualiza Nombre del Producto de acuerdo a lo indicado en el Sistema SAP. Se incluye código SAP 200001564 (Lechuga) aplicado a comedores de acuerdo con lo establecido por SGOL. Cambios realizados por JPMR Ago/2021

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	





TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 2

Fecha:

12

07

2018



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>MAZORCA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	2000001486
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Mazorca de maíz amarillo gramínea, destacada por su inflorescencia femenina llamada mazorca agrupada a lo largo de un eje, textura papirácea y termina en una especie de penacho en color amarillo oscuro formado por los estilos. La mazorca no debe estar cubierta por bacterias de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco; libre de ataque de insectos, enfermedades, libre de magulladuras y recubierto todo el eje de granos.
	Contenido	No Aplica
	Requisitos Normativos	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. 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	El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno de baja densidad con peso neto máximo de 3 Kilos. La bolsa debe tener orificios que permitan la transferencia de aire entre el entorno y el producto empacado. El empaque debe ser de primer uso, el producto debe cumplir con NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote del producto y peso neto al momento de ser empacado.

*Handwritten signature*



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 2

Fecha:

12

07

2018



Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días
-----------	--



<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	El proveedor deberá acreditar: - 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.
3	* Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedida por la autoridad sanitaria
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "cereaf" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de 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
5	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
<b>Elaboró</b>	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Jenny Patricia Moita 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. Hector Vargas Rodriguez	12-03-21	
<b>Aprobó</b>	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS MILITARES</b> <small>del Ejército, Armada y Fuerza Armada</small>	TÍTULO			Código: PA-FO-75			 <small>de la Defensa</small>		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			Versión No. 00		Página 1 de 3			
	ALIMENTOS			Fecha:	12	07	2018		


<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPA PASTUSA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001575
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: <i>Solanum Tuberosum</i> L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo, el tubérculo crece de manera subterránea y alberga los nutrientes de la planta.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa Grado A Tamaño Grande. Papas con características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos o moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. La papa debe estar libre de verdeamiento.
	Contenido	No Aplica
Requisitos Normativos	NTC 341, 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

*[Handwritten signature]*

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


		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 puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos. El empaque usado debe cumplir la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) 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>
--	----------------------



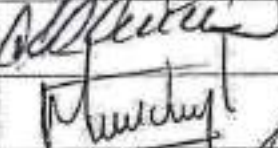


MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3. Se actualizó la descripción del producto por no corresponder. Se cambia dentro del ítem Empaque: polietileno por fibra de poliolefina. Se retira del ítem empaque: "El empaque usado debe cumplir la norma técnica NTC 341-2. El empaque debe ser de primer uso. El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y normas técnicas NTC 341-2 y NTC 341-3" y se incluye la NTC 5422. Se retira del ítem certificaciones: "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural." por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades. Se especifica los usos apropiados de esta papa de acuerdo a la catalogación de FEDEPAPA.
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 "verduras". Se retira variedad de papa Andigena. 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 empalado en materiales de primer uso acorde 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



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



	defensor". 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. 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. 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	



PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 4

Fecha:

12

07

2018



<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PAPA CRIOLLA</b>
--------------------------	---------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código:	200001500
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto:	Tubérculo de Corteza limpia y suave, firme al tacto, color amarillo uniforme, aspecto fresco y sano, ojos medianamente profundos, es una papa pequeña (4-6 cm de diámetro) de piel e interior amarillo ocre, semejante a una yema de huevo de gallina.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes:	No Aplica														
	Requisitos Fisicoquímicos:	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica														
	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>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>2.2</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>75.4</td> <td>± 0.9</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>95</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Papa Criolla, con cáscara, cruda</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.2	—	Humedad (%)	75.4	± 0.9	Calorías (kcal)	95	—
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2	—														
Humedad (%)	75.4	± 0.9														
Calorías (kcal)	95	—														
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, la coloración del fruto debe ser homogénea. El producto debe estar libre de tierra (debe estar lavada). No debe dar muestras de humedad exterior, lesiones, pudriciones, cicatrices, cortaduras, malformaciones, enverdecimiento o retoños, con la forma característica, no debe tener desprendimiento de la epidermis, pulpa de color amarillo uniforme.															
Contenido:	No Aplica															
Requisitos Normativos:	NTC 341, NTC 5422, Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud.															

<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.



TITULO  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 4

Fecha:

12

07

2018



		<p>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, 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 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	<p>El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad con un peso máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.                  La papa debe estar lavada y embalada en canastilla de plástico.</p>
	Rotulado	<p>El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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.</p>
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.</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 DE CONTENIDO:</b>	<b>MARZO DE 2021</b>
--	----------------------

<b>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</b>
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se adiciona información en Requisitos nutricionales basados en los Datos de Tabal nutricional del ICBF, para papa criolla.





TÍTULO:  
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:  
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 4

Fecha:

12

07

2018



	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACION
	Proteína (%)	2.2	--
	Humedad (%)	75.4	± 0.9
	Calorías (kcal)	66	--



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".*

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 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.  
 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 Molta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Meló	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 Ríveres Pineda	12-03-21	



PROCESO				
<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <b>AGENCIA LOGÍSTICA</b> <b>FUERZAS ARMADAS</b> <small>El servicio de la logística es el que garantiza el éxito de la operación</small>	TÍTULO		Código: PA-FO-75	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b> <b>ALIMENTOS</b>		Versión No. 01	Página 1 de 2
			Fecha:	26
 <small>Ministerio de Defensa</small>				

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PEPINO COHOMBRO</b>
--------------------------	------------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001508
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Baya bicarpelar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos redondeados, ovoides y alargados.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano, no debe dar muestras de ablandamiento apical y amarillamiento, alargado. Entera y sana con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	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>	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado canastillas, debe ser resistente al peso de 20 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El rotulado del producto debe ser resistente a la condición 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 Diez (10) 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.
----------------------------------	--

Quando 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. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador**  
 El proveedor deberá acreditar: 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:** ABRIL DE 2021

**CONTROL DE CAMBIOS**

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 3.
3	*Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: FAVORABLE (FV, FVC) para sitio de acopio y distribución el cual deberá ser expedido por la autoridad sanitaria. * Se realizó cambio en la vida útil solicitada de 3 días a 10 días.
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adicionó código SAP 200001508. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. 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.
5	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 de los Requisitos Normativos la NTC 5975, ya que no aplica para este producto sino para encurtidos. 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 Rolulado– ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rolulado – 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 retira Código SAP 200000564. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021

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

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

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>PIMENTON</b>
--------------------------	-----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001511
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	Pimentón procedente de Capsicum Annum L., de Variedad: Pimentón cuadrado (obtus), es una planta herbácea, perenne, con ciclo de cultivo anual (de 3 a 4 meses de duración), perteneciente a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya que cambia de color conforme avanza su estado de madurez, es uniforme y de carne gruesa.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El pimentón de categoría I, debe ser de buena calidad, fresco, libre de manchas, la forma, desarrollo y colocación de acuerdo con la variedad (pimentón cuadrado) y el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde. El producto debe ser entero, sano, limpio libre de materia extraña visible, de apariencia fresca, bien desarrollados, libre de daños por congelación, heridas no cicatrizadas, quemaduras producidas por el sol, humedad externa, sabores y olores extraños. El producto debe tener un calibre de 50 mm de diámetro en el sector ecuatorial.

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	El producto debe cumplir con la NTC 3634, 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. Puede ser Pimentón Rojo o Pimentón Verde
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, con peso neto máximo de 8 Kg cumpliendo la NTC 5422, NTC 3634 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de 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 ocho (8) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	---

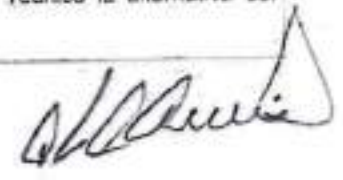
*Fila*


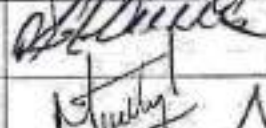
<p><b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b></p>	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE 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. 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>
---	---

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

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

<p><b>CONTROL DE CAMBIOS</b></p>	
<p><b>VERSIÓN</b></p>	<p><b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b></p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial</p>
<p>2</p>	<p>Ajuste a formato versión 2. GP. 1000:2004</p>
<p>3</p>	<p>Ajuste a formato versión 3. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se incluye Clasificación. Se incluyen los Requisitos nutricionales. Se ajustaron otras características. Se retira del ítem empaque "Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y se incluye "NTC 5422". Se retira del ítem certificaciones "Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural" por no corresponder al producto sino a personas naturales, jurídicas y sociedades.</p>
<p>4</p>	<p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. Se adiciona código 200001511. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. 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>
<p>5</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 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 NTC 3634. 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>
<p>6</p>	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SAP 200000583 y se actualiza nombre del producto. Se ajusta en otras características del producto el grado de madurez que define si el producto se requiere rojo o verde, así: "el grado de madurez debe ser en más del 50% de la fruta y su coloración debe ser - rojo-vino tinto, sin madurar el pimentón debe ser de color verde". En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Pimentón Verde y el pimentón rojo dentro de la presentación del producto. Cambios realizados por JPMR Abr - 2021.</p>



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

