



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	SALCHICHA PERRO
--------------------------	------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% max	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% max																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center;"><small>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</small></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>—</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7 UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>—</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td>—</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>En donde: n = número de muestras que se van a analizar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para aceptar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</small></p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados - NTC 1325</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	2	100	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	2	100	—	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7 UFC/g	2	100	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	Ausencia	—	1	Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> /25 g	3	Ausencia	—	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	10	—	1
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	2	100	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	2	100	—	1																																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> serotipo O157:H7 UFC/g	2	100	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	5	Ausencia	—	1																																					
Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> /25 g	3	Ausencia	—	1																																					
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	3	10	—	1																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12,3</td> <td>± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>63,9</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>13</td> <td>± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>2,5</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>176</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Perro, seleccionada</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12,3	± 0,2	Humedad (%)	63,9	± 0,4	Grasas (%)	13	± 0,1	Carbohidratos (%)	2,5	—	Calorías (kcal)	176	—																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12,3	± 0,2																																							
Humedad (%)	63,9	± 0,4																																							
Grasas (%)	13	± 0,1																																							
Carbohidratos (%)	2,5	—																																							
Calorías (kcal)	176	—																																							
Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

Handwritten signature

Handwritten signature

	del producto:	actualizaciones así como también de la Resolución 2606 de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	---------------	---

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC- 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	SAP-200000789: Salchicha Perro por 100 g. SAP-200001766: Salchicha Perro por 100 g. SAP-200002398: Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo: 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje:	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado:	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario del producto vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). <p>Puede presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA PERRO
--------------------------	------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino; las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>	Parámetro*	Seleccionada		% min	% max	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% min	% max																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="font-size: small; text-align: center;">Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>2</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> faullos reductores UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> 125 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> 125 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g</td> <td>3</td> <td>10</td> <td></td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">En donde: n = número de muestras que se van a analizar m = límite máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = límite máximo permisible para seleccionar nivel aceptable de calidad C = número de muestras permitidas con resultados entre m y M</p> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados - NTC 1325</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	2	100	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	2	100	100	1	Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> faullos reductores UFC/g	3	100	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	3	Ausencia		1	Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> 125 g	3	Ausencia		1	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	10		1
Requisito	n	m	M	C																																					
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	2	100	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	2	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	2	100	100	1																																					
Recuento de <i>Escherichia Coliformes</i> faullos reductores UFC/g	3	100	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> 125 g	3	Ausencia		1																																					
Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> 125 g	3	Ausencia		1																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	10		1																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">12,3</td> <td style="text-align: center;">± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">63,9</td> <td style="text-align: center;">± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">2,5</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">176</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small; text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Perro, seleccionada</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12,3	± 0,2	Humedad (%)	63,9	± 0,4	Grasas (%)	13	± 0,1	Carbohidratos (%)	2,5	--	Calorías (kcal)	176	--																				
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12,3	± 0,2																																							
Humedad (%)	63,9	± 0,4																																							
Grasas (%)	13	± 0,1																																							
Carbohidratos (%)	2,5	--																																							
Calorías (kcal)	176	--																																							
Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

Handwritten signature

Handwritten signature

del producto:	actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
---------------	--

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC- 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	SAP 200000789: Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766: Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398: Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo: 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional
	Empaque y/o Embalaje:	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccione con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado:	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricación. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario del producto vigente. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). <p>Puede presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	15.5	± 0.2
Humedad (%)	62.1	± 0.3
Grasas (%)	16.1	± 0.1
Carbohidratos (%)	11	-
Calorías (kcal)	211	-

2


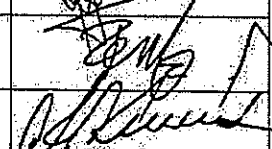
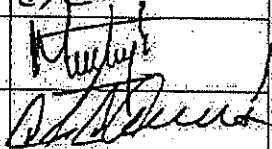
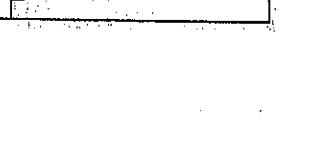

En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos. En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente", ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adicióna en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789. El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766. El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplia la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.



2

Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP; se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.

3

Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye "Paquete con peso mínimo 500 g. de acuerdo a lo requerido por la Regional", con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chochó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. Cambio realizado por JPMR Sep/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	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	

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



PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)
--------------------------	--

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteína aislada y con concentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.																				
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>18</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>45</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC-1325</p>	Parámetro	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18		Grasa, en fracción de masa		50	Humedad, en fracción de masa		45	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3
	Parámetro	Estándar																				
		% mín	% máx																			
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	18																				
	Grasa, en fracción de masa		50																			
	Humedad, en fracción de masa		45																			
Almidón, en fracción de masa		10																				
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC-1325</p>	Requisito	m	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-	Recuento de coliformes UFC/g	100	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	<10	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10					
Requisito	m																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	-																					
Recuento de coliformes UFC/g	100																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	<100																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	<10																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	Ausencia																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	Ausencia																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	<10																					
Requisitos Nutricionales	No Aplica																					
Otras características del producto	<p>Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Contaminante</th> <th>Contenido máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,5 mg/kg.</td> </tr> </tbody> </table>	Contaminante	Contenido máximo	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg.																	
Contaminante	Contenido máximo																					
Plomo (Pb)	0,5 mg/kg.																					
Contenido	<p>SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos</p> <p>SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos</p> <p>SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos</p>																					
Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.																					

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

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



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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	Empaque al vacío de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento:	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque:	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado:	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> - Registro sanitario del producto. (Vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). <p>Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)</p>
---	---

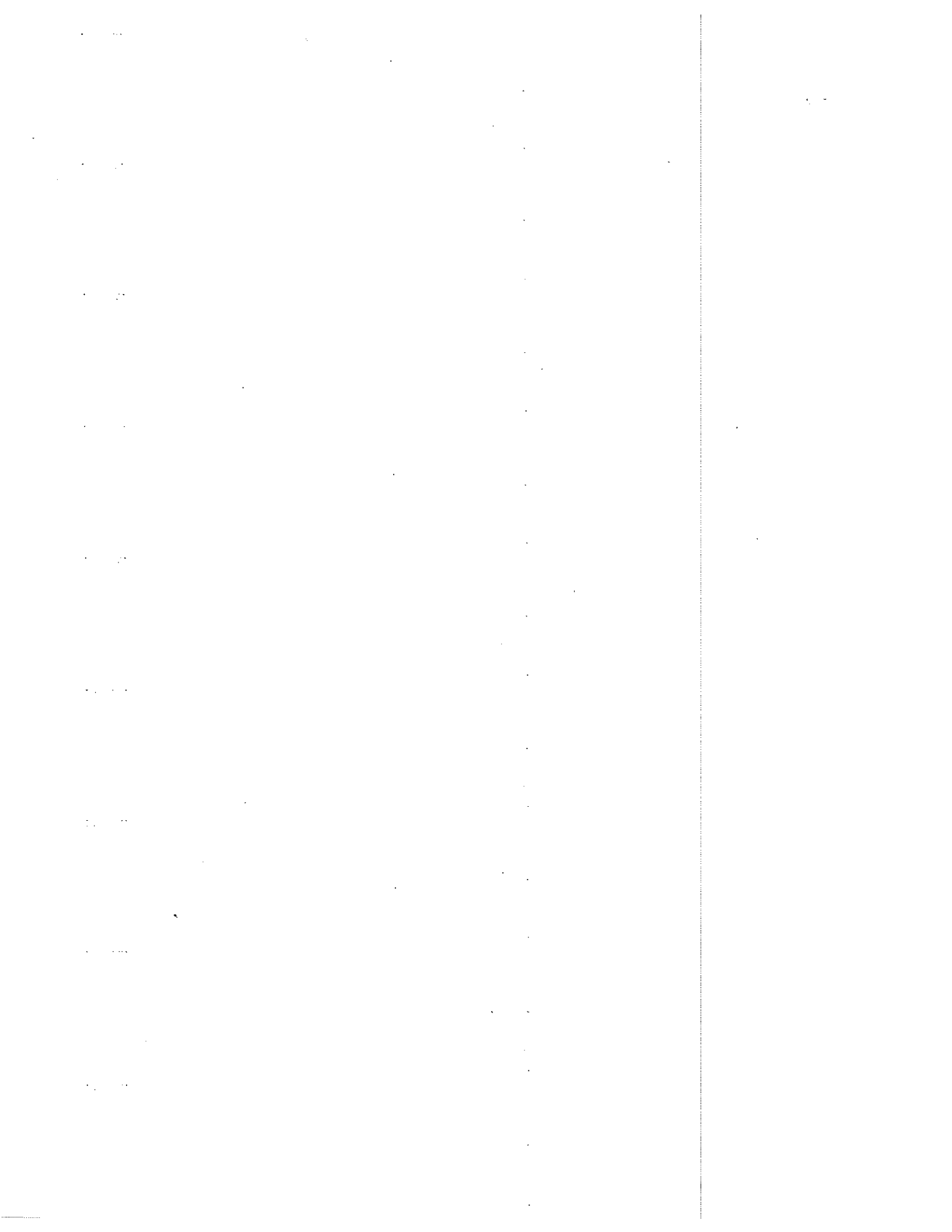
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2020
--	----------------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS

<p>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FIGHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			 <p>Estado Mayor y Estación de la Defensa</p>
		<p>Versión No. 00</p>		<p>Página 3 de 3</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>	

1	Versión Inicial.
---	------------------

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





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

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO
--------------------------	--

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embütido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embütido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Parámetro</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">% min</th> <th style="text-align: center;">% max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos de composición y formulación para salchichón-Tabla 10- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro	Seleccionada		% min	% max	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro	Seleccionada																																							
		% min	% max																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																								
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">+ 10²</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas (<i>Clostridium botulinum</i> reducor) (UFC/g)</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">+ 10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogénes</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">+ 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos-Tabla 5- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	3	-	100 000	-	Recuento de coliformes (UFC/g)	3	100	500	-	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	+ 10 ²	-	-	Recuento de esporas (<i>Clostridium botulinum</i> reducor) (UFC/g)	3	+ 10	100	-	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	+ 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	3	-	100 000	-																																					
Recuento de coliformes (UFC/g)	3	100	500	-																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	3	+ 10 ²	-	-																																					
Recuento de esporas (<i>Clostridium botulinum</i> reducor) (UFC/g)	3	+ 10	100	-																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria monocitogénes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> g	3	+ 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">PROMEDIO</th> <th style="text-align: center;">DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">14,2</td> <td style="text-align: center;">± 0,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">55,8</td> <td style="text-align: center;">± 3,8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">15,2</td> <td style="text-align: center;">± 2,8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">11,7</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">241</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	-	Calorías (kcal)	241	-																				
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																							
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																							
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																							
Carbohidratos (%)	11,7	-																																							
Calorías (kcal)	241	-																																							






PROCESO				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO		Código: PA-FO-75		 <p>Escuela de Logística de las Fuerzas Armadas</p>		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	Página 2 de 3			
	ALIMENTOS		Fecha:	12 07 2018			

		Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005-- Salchichón Cervecero:
	Otras características del producto:	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC-1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg/Kg máximo
	Contenido:	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado:	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

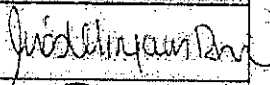
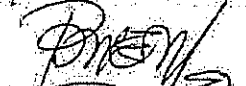
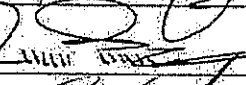
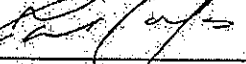
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador:	<p>El proveedor debe estar certificado con:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) - Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos); - Registro sanitario del producto. (Vigente) <p>También puede presentar:</p>
---	--



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

Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																
1	Versión Inicial.																																
2	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentación 500 gr. ya que actualmente no se utiliza en la entidad. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>12 % mín.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Humedad mas grasa, en fracción de masa</td> <td>88 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>6 % máx.</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td>3 % máx.</td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">a.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Seleccións:</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cármica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. En presentación se cambia cantidad de 30 Und a 20 Und de salchichón por Normalidad en SST. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para salchichón cervicero. Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u>.</p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.	Grasa, en fracción de masa	28 % máx.	Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx.	Almidón en fracción de masa	6 % máx.	Proteína no cármica, en fracción de masa	3 % máx.	Parámetro	Seleccións:		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cármica, en fracción de masa		2
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	12 % mín.																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx.																																
Humedad mas grasa, en fracción de masa	88 % máx.																																
Almidón en fracción de masa	6 % máx.																																
Proteína no cármica, en fracción de masa	3 % máx.																																
Parámetro	Seleccións:																																
	% mín	% máx																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20																																
Grasa, en fracción de masa		48																															
Humedad, en fracción de masa		43																															
Almidón, en fracción de masa		10																															
Proteína no cármica, en fracción de masa		2																															
3	Se adiciona códigos SAP 200000941 y SAP 200000670 presentaciones 500 gramos y 1000 gramos, respectivamente, se adiciona requisitos para estos dos códigos en contenido y en presentación del producto																																



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

<p>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>					
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>			 <p>Directorio General y Central de la Defensa</p>
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 1 de 2</p>		
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>			

<p>PRODUCTO / NOMBRE</p>	<p>SALCHICHON DE POLLO</p>
---------------------------------	-----------------------------------

<p>REQUISITOS GENERALES</p>	<p>Código</p> <p>200000755</p>
	<p>Clasificación</p> <p>Embutidos</p>
	<p>Descripción del Producto</p> <p>Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro entre 40mm y 80mm.</p>

<p>REQUISITOS ESPECÍFICOS</p>	<p>Ingredientes</p> <p>Producto elaborado a partir de carne molida de pollo, agua, grasa, almidón, especias naturales, sal, proteína aislada y concentrada de soya y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.</p>																																							
	<p>Requisitos Físicoquímicos</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón: Tabla 10- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*		Seleccionada																																					
		% mín	% máx																																					
	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																						
	Grasa, en fracción de masa		48																																					
Humedad, en fracción de masa		43																																						
Almidón, en fracción de masa		10																																						
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																						
<p>Requisitos Microbiológicos</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Sarcosine</i>, (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>, (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	C	Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g	0	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	10	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor, UFC/g	3	< 10	100	10	Detección de <i>Sarcosine</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	C																																				
Recuento de aerobios anaerobios, UFC/g	0	-	100 000	1																																				
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	10																																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																				
Recuento de esporas <i>Clostridium botulinum</i> reducor, UFC/g	3	< 10	100	10																																				
Detección de <i>Sarcosine</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-																																				
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , (25 g)	3	Ausencia	-	-																																				
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																				
<p>Requisitos Nutricionales</p> <p>No Aplica</p>																																								
<p>Otras características del producto</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>																																								
<p>Contenido</p> <p>El producto debe tener un peso neto de 500gr.</p>																																								
<p>Requisitos Normativos</p> <p>Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización.</p>																																								

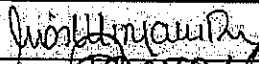

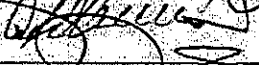


PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
		ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 2 de 2
		Fecha:	12	07	2018


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

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro sanitario del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). <p>Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada, y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO DE 2020
--	--------------

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	08 Mayo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	 Coronel Juan Carlos Riveros Pineda <small>Correo Electrónico: jriveros@logistica.mil.ec</small> <small>Celular: 099559999</small>

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

PRODUCTO / NOMBRE	YOGURT
--------------------------	---------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001763 / 200000734 / 200002224
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es un producto lácteo obtenido mediante la fermentación bacteriana de la leche, levemente ácido, de consistencia viscosa de cultivo semisólido que es producido por homogeneización seguido de la fermentación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera, azúcar, cultivo lácteo (Lactobacillus Bulgaricus y streptococcus termophilus), saborizantes, colorantes y aditivos permitidos por la legislación correspondiente. Debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componentes</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia Grasa % m/m</td> <td>Min 2.5</td> </tr> <tr> <td>Sólidos Lácteos no grasos % m/m mínimo</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico % m/m</td> <td>0.70 - 1.50</td> </tr> <tr> <td>Prueba de Fosfataza</td> <td>Negativa</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986 -</p>	Componentes	Valor	Materia Grasa % m/m	Min 2.5	Sólidos Lácteos no grasos % m/m mínimo	7.0	Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50	Prueba de Fosfataza	Negativa									
	Componentes	Valor																			
	Materia Grasa % m/m	Min 2.5																			
	Sólidos Lácteos no grasos % m/m mínimo	7.0																			
Acidez como ácido láctico % m/m	0.70 - 1.50																				
Prueba de Fosfataza	Negativa																				
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP Coliformes Fecales /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">93</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>NMP Coliformes Totales /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y Levaduras /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">200</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos Yogurt Entero - Resolución 02310 de 1986, Artículo 13.</p> <p>n = Número de muestras a 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>		n	m	M	c	NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1	NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0	Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1
	n	m	M	c																	
NMP Coliformes Fecales /g	3	20	93	1																	
NMP Coliformes Totales /g	3	<3	-	0																	
Hongos y Levaduras /g	3	200	500	1																	
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (%)</td> <td style="text-align: center;">2.9</td> <td style="text-align: center;">± 0.5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">82.0</td> <td style="text-align: center;">± 2.4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">2.8</td> <td style="text-align: center;">± 0.6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">11.2</td> <td style="text-align: center;">± 3.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Cationes (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">37</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Datos tomados de Tabla de Composición de alimentos ICBF - Yogurt Entero con dulce</p>	Proteína (%)	2.9	± 0.5	Humedad (%)	82.0	± 2.4	Grasas (%)	2.8	± 0.6	Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3	Cationes (Kcal)	37	-					
Proteína (%)	2.9	± 0.5																			
Humedad (%)	82.0	± 2.4																			
Grasas (%)	2.8	± 0.6																			
Carbohidratos (%)	11.2	± 3.3																			
Cationes (Kcal)	37	-																			
Otras características del producto	El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606																				

Adriana

H

		de 2009, con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013, y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
--	--	---

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución del Ministerio de Salud No. 2310/1986.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000734 Yogurt bolsa * 200 ml SAP 200001763 Yogurt bolsa * 170 a 200 ml. SAP 200002224 Yogurt * 150 ml. Se deberán entregar mínimo 5 sabores de yogurt, cantidades de forma proporcional en cada una de las entregas, canastillas de acuerdo a su contenido, limpios y desinfectados.
	Empaque y/o Embalaje	El Producto debe estar empacado en envase de plástico de grado alimentario de primer uso con cierre con Foil de aluminio que garantice la conservación del producto, en envase plástico de 170 a 200ml. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. o Puede estar empacado en bolsa de estructura flexible en polipropileno de grado alimentario y de primer uso que garantice la conservación del producto. El empaque no puede presentar fugas o defectos en el sellado. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso, no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes, a partir de la fecha de entrega.
--	--



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

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	SEPTIEMBRE DE 2021
-----------------------------	---------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00; se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se adiciona información en clasificación basado en Sistema SAP: "Lácteos". Se adicionan requisitos microbiológicos y descripción de donde se extraen dichos datos. En Ingredientes se elimina "El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos" ya que se coloca en otras características del producto y se adiciona: "El uso de los ingredientes y/o materias primas deberá cumplir con la legislación sanitaria vigente". Se adiciona Requisitos nutricionales extraídos de Tabla de Composición de alimentos ICBF para Yogurt entero con dulce. En otras características del producto se adiciona: "Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013, y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015". En condiciones de Transporte y almacenamiento se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON CONDICIONES expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se amplía la fecha de vida útil cambiándola de 15 días a 1 mes.
3	Se adicionan códigos SAP 200000733 y 200000734 presentaciones en 150 y 200 ml respectivamente, en bolsa. Se adiciona requisitos de contenido, presentación del producto y empaque para estos dos productos.
4	Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos"
5	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01. Se elimina código 200000733 ya que se encuentra dentro del Sistema SAP con Petición de borrado fijada a nivel de centro; dentro de las condiciones de transporte se elimina la condición "o favorable con requerimientos". En empaque se unifica los requerimientos de material de empaque, en cuanto a si el producto se requiere en bolsa o en vaso. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.
6	Se incluye código SAP 200002224 presentación por 150 ml, por solicitud de la Regional Pacífico y validación por parte de SGOL. Cambio realizado por JPMR Sept/2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	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 (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

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
			



PRODUCTO / NOMBRE	AGUACATE
--------------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	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.

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. 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]

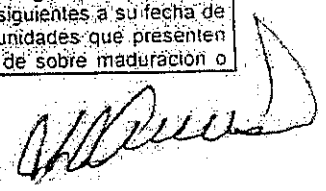
PROCESO:		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
		Versión: No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12	07	2018
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS			



		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-I-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.

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


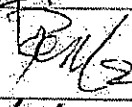
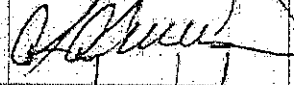
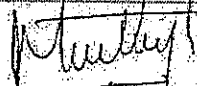
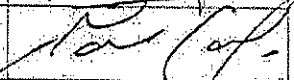
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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



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

	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 "Frutas" 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, 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>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:</p> <p style="text-align: center;">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 Molta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rosé Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	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 ALIMENTOS	Versión-No. 01	Página 1 de 3
	Fecha:	26	03
			

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

REQUISITOS GENERALES	Código:	200001584 / 200002320
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto:	<p>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.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	No Aplica											
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica											
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica											
	Requisitos Nutricionales:		<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Análisis Proximal</th> <th style="text-align: center;">Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">64,2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">144</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">4,7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carbhidratos Totales (g)</td> <td style="text-align: center;">29,3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018.- Ajo</i></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	Carbhidratos 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												
Carbhidratos Totales (g)	29,3												
Otras características del producto:	<p>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 flores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro.</p>												

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.

[Handwritten Signature]

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. 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>
----------------------------------	--


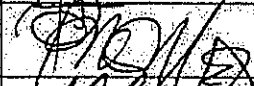
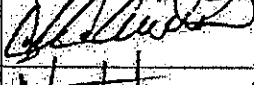
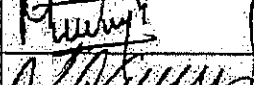
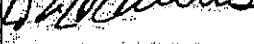
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 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 esta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque.
3	<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 "Fruver" 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>
4	<p>Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica.</p> <p>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>

Continúa Ficha Técnica de Producto... **AJO (CABEZA DE AJO)**

	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-FO-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. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

1. 1990

1. 1990

1. 1990

1. 1990

2. 1991

2. 1991

2. 1991

2. 1991

3. 1992

3. 1992

3. 1992

3. 1992

4. 1993

4. 1993

4. 1993

5. 1994

5. 1994

5. 1994

6. 1995

6. 1995

6. 1995

7. 1996

7. 1996

7. 1996

8. 1997


8. 1997

8. 1997

9. 1998

9. 1998

9. 1998

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

PRODUCTO / NOMBRE	APIO
--------------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	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.


REQUISITOS ESPECIFICOS	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

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. 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

Eme

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

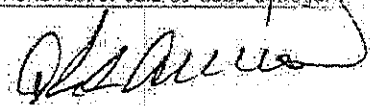
	TITULO	Codigo: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha:	12	07


		rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla 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.

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


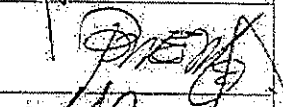
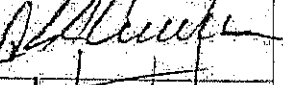
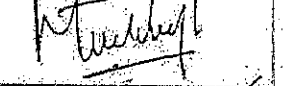
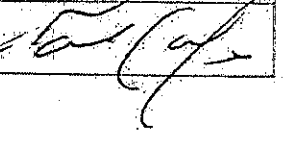
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------



MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	Ajuste a formato versión 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 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 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 al 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 "Frúver" 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



		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
		Version 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 alado 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. 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			
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Version No. 01	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 ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica										
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica										
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica										
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analisis 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>	Analisis 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
	Analisis 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	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.											

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.




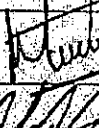

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--



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 ferrestre, 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>
----------------------------------	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	<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 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>
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.

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

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>		<p>Código: PA-FQ-75.</p>
			<p>Versión No. 00</p>
			<p>Página: 1 de 2</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	



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 Físicoquímicos	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.

BMA



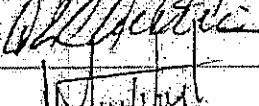
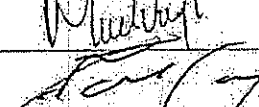
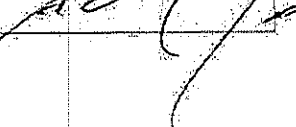
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Codigo: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 00	Pagina 2 de 2		
		Fecha:	12	07	



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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO de 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS
1	Version 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, acordos 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 orgánico/lepticos 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."
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 – item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos – item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el item 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 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. Alim. 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 Gamacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

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

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA CABEZONA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	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.

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 las 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 las 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 las 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:	<p>Cebolla Cabezona Blanca, de categoría I. El diámetro ecuatorial del producto debe ser de 71 mm a 90 mm.</p> <p>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.</p> <p>Debe estar libre de plagas, mohos y hongos o daños causados por éstas.</p>											

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

Alcorno

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, 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>
----------------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------


CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras.
4	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."
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: "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

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CEBOLLA CABEZONA**

	<p>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. 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 200002938 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA LARGA
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código:	200001447
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto:	Género: (Allium Fistulosum 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos:	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 1º, 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	

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

[Handwritten Signature]

PROCESO

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No: 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018




		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.

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

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

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

"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.

De los requisitos normativos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.

Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.

En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días.

Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.


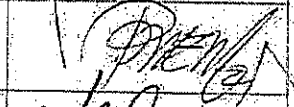
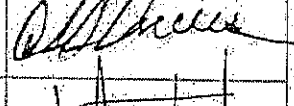


6 Se retira de los ingredientes la Cebolla Larga y se deja NO Aplica.

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 adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.

Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

1. 10

2. 10

3. 10

4. 10

5. 10



6. 10

7. 10

8. 10

9. 10

10. 10

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

PRODUCTO / NOMBRE	CEBOLLA ROJA
-------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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>

REQUISITOS NORMATIVOS	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.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se 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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	07 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	07 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	07 OCT 2021	

PRÓCESO:

PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018



PRODUCTO / NOMBRE	CILANTRO
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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

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 acordés al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio

[Handwritten signature]

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



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.

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


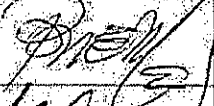

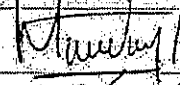
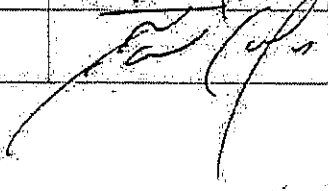
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	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 "Frutas" 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".

<p>PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS ECUATORIANAS</p>	<p>TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-FO-75</p>	
		<p>Versión No: 00</p>	<p>Página: 3 de 3</p>
		<p>Fecha: 12 07 2018</p>	

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 retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica
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.
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".

	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	

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.



1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

1. 1. 1. 1. 1.

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

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 exposición 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 exposición 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 exposición 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 1º, tamaño grande (1), Grado de madurez: Se determina por el color de la raíz el cual debe ser amarillo, debe estar limpia.</p> <p>El producto debe ser de tamaño grande con un peso mínimo de 300 gramos.</p> <p>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.


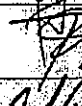



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega
--	---



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, 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>
-----------------------------------	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	<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 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>
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. <i>Cambios realizados por JPMR Oct2021.</i>

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	CIMARRÓN
--------------------------	-----------------

REQUISITOS GENERALES	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>Apiaceae</i> .

REQUISITOS ESPECIFICOS	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.

REQUISITOS NORMATIVOS	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 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.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. 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.
--	--



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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. 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	

PRÓCESO:				PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO		Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 00	Página 1 de 3			
			Fecha:	12	07	2018	


PRODUCTO / NOMBRE	CILANTRO
-------------------	----------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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

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, 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

[Handwritten signature]

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

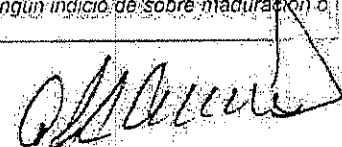
		de sobre maduración o deterioro.
Empaque		El producto debe ser entregado en canastilla con un peso máximo de 10 Kg. cumpliendo la NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
Rotulado		El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe 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.



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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------


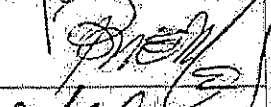
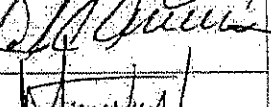
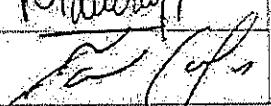

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS:

VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version 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, limpio y desecados". Se retiran los requisitos fisicoquímicos toda vez que éstos 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 tombo 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".



		PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
		Versión No: 00	Pagina: 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	Se retira del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica 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. 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".

	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	

1. 100

2. 200

3. 300

4. 400

5. 500

6. 600

7. 700

8. 800



9. 900

10. 1000

1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100

1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100



PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		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.</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>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento.	Humedad (g)	90	Energía (Kcal)	43	Proteína (g)	2,1	Carbohidratos Totales (g)	7,2	Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Habichuela
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento.											
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]

<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</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>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</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>
---	--


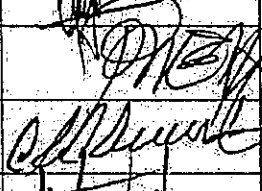
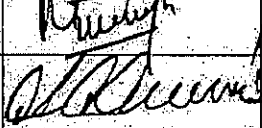
<p>FECHA ACTUALIZACIÓN:</p>	<p>OCTUBRE DE 2021</p>
------------------------------------	-------------------------------

<p>CONTROL DE CAMBIOS</p>	
<p>VERSION</p>	<p>DESCRIPCION DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial.</p>
<p>2</p>	<p>Se retira requisito de empaque del producto en bolsas de polietileno.</p>
<p>3</p>	<p>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.</p>
<p>4</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 basado en Sistema SAP, cambia de "Frúver" a "Verduras". 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> <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> 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 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, 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>

Continúa Ficha Técnica de Producto...

HABICHUELA

6 Actualización Información A: Formato RA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001471 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TON ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.

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

1. 01

2. 02

3. 03

4. 04

5. 05

6. 06


7. 07

8. 08

9. 09

10. 10

1. 01
 2. 02
 3. 03
 4. 04
 5. 05
 6. 06
 7. 07
 8. 08
 9. 09
 10. 10



PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

PRODUCTO / NOMBRE	LAUREL		
REQUISITOS GENERALES	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.	

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica		
	Requisitos Físicoquímicos	Componentes		Valor
		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	MACRONUTRIENTE		PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACION	
	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			

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



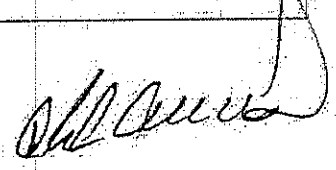
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 2 de 3		
		Fecha:	12		07



	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. Cuándo el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
Empaque	El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 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.


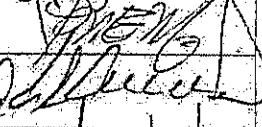
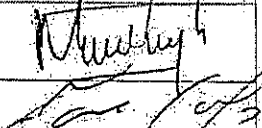
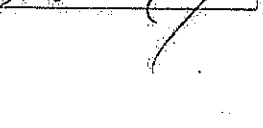

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---


FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste 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 - 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 Presentación por Producto 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".



PROCESO					PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>del Poder Judicial y Ejercito</small>	TÍTULO				Código: PA-FO-75			 <small>del Poder Judicial y Ejercito</small>		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO:				Versión No. 00		Página 3 de 3			
	ALIMENTOS				Fecha:	12	07			2018

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto 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			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Version No. 01	Página 1 de 2
	Fecha:	26	03

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.
--	--

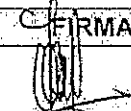
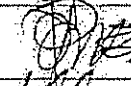
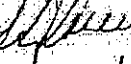

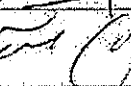
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ 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: AGOSTO 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 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 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. 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
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 AGO 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 AGO 2021	
	Subdirector General de Contratos	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 2021	

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


PRODUCTO / NOMBRE	MAZORCA
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	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 basteas de color verde (no debe llevar hojas que la recubran).

REQUISITOS ESPECIFICOS	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

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 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]

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


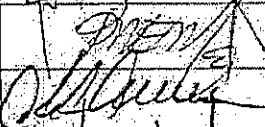
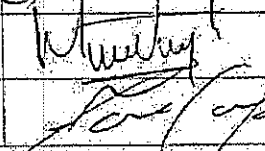
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días
-----------	--


CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / 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 DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	DESCRIPCION 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 expedido 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 "cereal" 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
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 Piñeda	12-03-21	

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



PRODUCTO / NOMBRE	PAPA PASTUSA
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	Código:	200001575
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto:	Género: <i>Solanum Tuberosum</i> L. La papa es una especie de planta herbácea perteneciente al género <i>Solanum</i> 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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	

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


		condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	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.

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


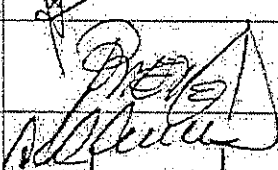
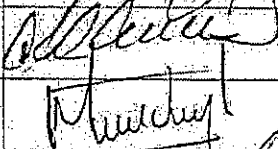
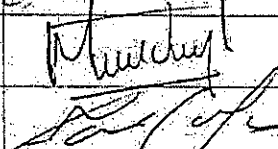

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
-----------------------------------	---------------


MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Version Inicial.
2	Ajuste a formato version 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 "Frúver" a "verduras". Se retira variedad de papa Andígena. 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> 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



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

	<p>deterioro: Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p>
4.	<p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>

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



PRODUCTO / NOMBRE	PAPA GRIOLLA
--------------------------	---------------------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica														
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica														
	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <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>56</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>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)	56	—
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS														
		PROMEDIO	DESVIACION													
Proteína (%)	2.2	—														
Humedad (%)	75.4	±0.9														
Calorías (kcal)	56	—														
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.															

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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados.



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


		<p>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, 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.</p> <p>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>

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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021
--	----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	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.


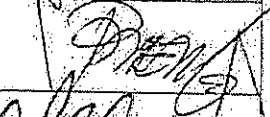
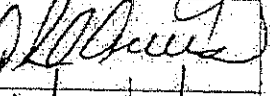
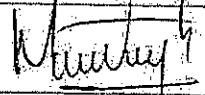
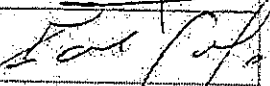




PROCESO			
PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	Versión No: 00	Página 3 de 4
	ALIMENTOS	Fecha: 12 / 07 / 2018	

	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
		PROMEDIO	DESVIACION
	Proteina (%)	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 orgánicos 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. Alim. Jenny Patricia Molta Romero	12-03-21	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Ericiso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12-03-21	
	Subdirector General de Contratos	M.Sc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12-03-21	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	12-03-21	

PROCESO			
PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>Agencia de Logística Militar</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 2
		Fecha: 26 03 2021	
			

PRODUCTO / NOMBRE	PEPINO COHOMBRO
--------------------------	------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001508.
	Clasificación	Verdura.
	Descripción del Producto	Baya bicarpejar, bilocular, carnosa, de forma variable según el cultivar, encontrándose tipos: redondeados, ovoides y alargados.

REQUISITOS ESPECIFICOS	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.

REQUISITOS NORMATIVOS	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.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de Diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

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

Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. 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.



GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / 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

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

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26 / 03 / 2021
			
PRODUCTO / NOMBRE		PIMENTON	
REQUISITOS GENERALES	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.	
REQUISITOS ESPECÍFICOS	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.	
REQUISITOS NORMATIVOS	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		
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho (8) 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. 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 recibir 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>
----------------------------------	--


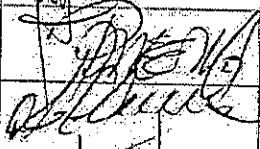
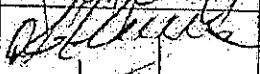
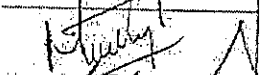
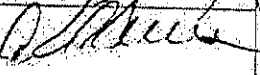
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---



FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato versión 2, GP: 1000/2004
3	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.
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 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
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 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".
6	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se retiró 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.

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

PIMENTON

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	PLÁTANO
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código:	SAP 200001516 / 200002353
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Musa Paradisiaca, Variedad: Hartón. El fruto es una falsa baya epigina, que forma un racimo compacto. Está cubierta por un pericarpio coriáceo verde en el ejemplar inmaduro y amarillo intenso, rojo o bandeado verde y blanco al madurar. Es de forma lineal o falcada, entre cilíndrica y marcadamente angulosa según la variedad. El extremo basal se estrecha abruptamente hacia un pedicelo de 1 a 2 cm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica
	Requisitos Nutricionales:	No Aplica
	Otras características del producto:	El grado de madurez debe ser maduro, donde la totalidad de la superficie es de color amarillo o debe ser verde, en su totalidad de la superficie. (Según como lo requiera la Regional) Debe tener humedad natural al tacto, la superficie lisa, sin señales de deshidratación, debe tener un fruto sano, sin señales de maltrato producidos por fricción golpes o cortaduras, sin cavidades negras y profundas en la punta apical, sin rajaduras en la corteza, sin recortes en la punta que lleguen hasta la pulpa. <u>De calidad extra, clasificación grande mínimo 350gramos.</u> Los plátanos deben estar enteros y duros, exteriormente secos, limpios, sin manchas ni grietas, no deben presentar rayas profundas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas, ni tener el cuello roto.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC1190, 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 200001516 Plátano SAP 200002353 Plátano amarillo Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	La canastilla debe ser de alta densidad, con peso neto máximo 25 Kg cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización, NTC 1190 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 la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
--	----------	--

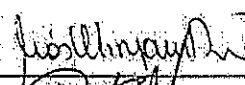
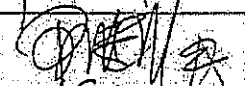
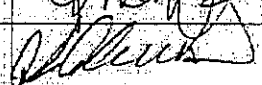
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p>
----------------------------------	---

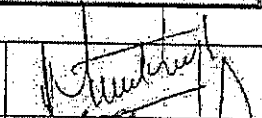
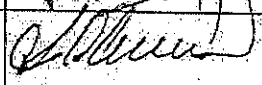
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2021
-----------------------------	--------------



CONTROL DE CAMBIOS	
VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Se unifican las FTP Plátano maduro y Plátano Verde en la presente FTP, se incluye códigos: SAP 200001516 PLATANO Y 200002353 PLATANO AMARILLO x Kg. Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	21 MAY 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	



Continúa Ficha Técnica de Producto			PLATANO	
	Súbdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 MAY 2021	
Aprobo	Secretario (E) General	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 MAY 2021	



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

PRODUCTO / NOMBRE	REMOLACHA
--------------------------	------------------

REQUISITOS GENERALES	Código:	200001539 / 200002326
	Clasificación:	Verduras
	Descripción del Producto:	Género: (Beta), variedad: de huerta, Raíz de pulpa uniforme con anillos un poco más claros pero delgados. Debe ser más del 50% de la fruta, su color rojo vinotinto (cuando está maduro).

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>87,2</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>53</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>10,3</td> </tr> </tbody> </table>	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento	Humedad (g)	87,2	Energía (Kcal)	53	Proteína (g)	1,4	Carbohidratos Totales (g)	10,3
	Análisis Proximal	Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento										
Humedad (g)	87,2											
Energía (Kcal)	53											
Proteína (g)	1,4											
Carbohidratos Totales (g)	10,3											
Otras características del producto:	Clasificación de calidad: 1ª. Entera y bien formada; dura, limpia; exenta de ataques de plagas y enfermedades, sin manchas, grietas o golpes. Libre de protuberancias o sobrecrecimientos, daños mecánicos graves, sin raíces secundarias ni pudriciones blandas, la coloración del fruto debe ser homogénea.											

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con la norma técnica NTC 1224 (Última actualización), Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud; Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y NTC 5422.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto:	SAP 200001539 – Remolacha por Kg SAP 200002326 – Remolacha por Lb
	Empaque y/o Embalaje:	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla de alta densidad, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 en su última actualización y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado:	El Rotulado del producto debe ser de color rojo; resistente a las 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 seis (6) 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. 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, 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>
----------------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE DE 2021
-----------------------------	------------------------


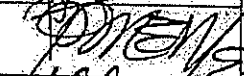
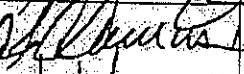
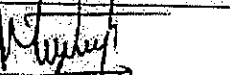
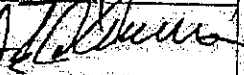
CONTROL DE CAMBIOS



VERSION	DESCRIPCION DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta a formato versión 3, se retira de las certificaciones: cumplimiento al Decreto 3748/2044 del Min Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) concepto vigente: favorable para el sitio de acopio y distribución. Certificado de INVIMA (visita sanitaria) 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 ajusta certificaciones a: Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de acopio y distribución expedido por la autoridad sanitaria. Se establece condiciones de calidad y se adiciona los requisitos de defectos máximos exigido del producto.
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. 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> <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>
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. Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica). La cual se

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

REMOLACHA

	<p>adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado- ítem Empaque, aquí se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
5	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200002326 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p>

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

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	<p>Código: PA-F0-75</p>		 <p>Ministerio de Defensa</p>
		<p>Versión No. 01</p>	<p>Página 1 de 3.</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>26</p>	

PRODUCTO / NOMBRE	REPOLLO
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001540
	Clasificación	VERDURA
	Descripción del Producto	Esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial. Yema o cabeza más o menos redonda que forman algunas plantas, como la lombarda y ciertas especies de lechugas, apiñándose o apretándose sus hojas unas contra otras

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Se determina por el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm, el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto, en cuanto a su peso debe ser mayor a los 801 gramos. El tallo debe estar cortado a una longitud máxima de 20 mm. Debe estar fresco y libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y materiales extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo y la manipulación normales. El producto debe tener un peso de 801 gramos a 2000 gramos o Tamaño MEDIANO y de calidad primera.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos de la norma técnica NTC 1225 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	Por Kg. de producto, puede ser Repollo verde o Repollo Morado.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla de 25 cm. de fondo perforado lineal y paredes perforado rombos, de alta densidad, se requiere un peso neto máximo de 25 Kg de producto, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la 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.



VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) 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. 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>
----------------------------------	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021.
-----------------------------	-----------------------


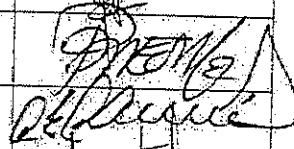
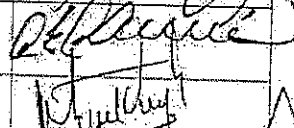
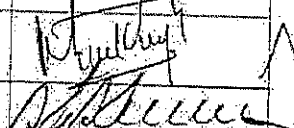
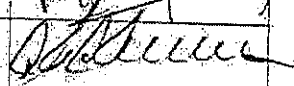
CONTROL DE CAMBIOS:



VERSION	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP. 1000/2004
3	Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. Se indica que de acuerdo a la NTC 1225 el producto debe pesar más de 2000 g.
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 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 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 ajusta el tamaño de grande a mediano y se ajusta el gramaje de 2000 g a un rango entre 800 a 2000 gramos.
5	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 SAP 200001540. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "hortaliza" a "verdura". El contenido y presentación del producto cambia de 30 kg a 25 Kg, por disposición de SST. En otras condiciones del producto se completa basado en la NTC 1225. 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
6	Se incluye en los Requisitos Generales - Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - Item Contenido la información allí registrada (y se deja como No Aplica), la cual se adiciona y ajusta en el 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

Continúa Ficha Técnica de Producto....

REPOLLO

	<p>presentación "por-Kg de producto". Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p>
7	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 20000649. Se ajusta en otras características del producto el color, así: "el repollo verde presentar un color verde intenso en sus hojas; no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo y el repollo morado debe presentar un color rojizo o morado intenso característico del producto". En línea con el requerimiento de la Regional Centro se incluye dentro de esta Ficha Técnica la alternativa del Repollo verde o Morado, en la presentación del producto. Cambios realizados por JPMR / Abr. 2021.</p>

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

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión hace el camino</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No.: 01	Página 1 de 2
	Fecha:	26	03
 <small>Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural</small>			

PRODUCTO / NOMBRE	TOMATE CHONTO
--------------------------	----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001546
	Clasificación	Verdura
	Descripción del Producto	El fruto es una baya de forma y tamaño variable, uniforme, redondo sin protuberancias ni deformaciones.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	La superficie debe ser brillante, fresca, turgente, de pulpa jugosa, sin arrugas y sin señales de marchitamiento. Sin manchas externas, sin indicios de infección internas y/o externa producidas por microorganismos sin rupturas de epidermis, sin asoleaduras, sin quemaduras, sin residuos tóxicos de fumigación, sin rajaduras radiales, sin daños fisiológicos y sin indicios de putrefacción. El producto debe tener un tamaño mayor a 4 cm de diámetro

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1103, 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	En canastilla con peso neto máximo de 15 Kg. el empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007, NTC 5422 y NTC 1103-2
	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.
--	--


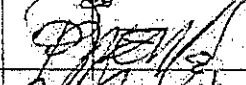
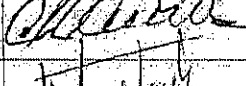

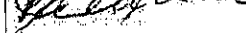
CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"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


	<p>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, éste 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.</p>
--	--

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	<p>Versión Inicial</p> <p>Ajuste a formato versión 3.</p> <p>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</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 cambia clasificación de fruter a Verdura. 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>Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224/2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC 1103. 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 NTC 5422 y NTC 1103-2 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, pasándola al ítem Otras Características del Producto y 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>
2	<p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se retira código SAP 200000709</p> <p>Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.</p>

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

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

PRODUCTO / NOMBRE	YUCA
--------------------------	-------------

REQUISITOS GENERALES	Código:	200001550
	Clasificación:	Verdura
	Descripción del Producto:	De forma alargada, de mayor diámetro en la base que en el ápice, no se aceptara ejes bifurcados ni protuberancias. La cobertura externa es carrasposa y la interna es suave, con vasos leñosos llenos de almidón. Al hacer un corte transversal se observa una zona correspondiente a dos coberturas externas con un espesor máximo de 1 milímetro, seguida de una estructura sólida sin señales de la presencia del cordón fibroso central.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes:	No Aplica
	Requisitos Físicoquímicos:	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos:	No Aplica
	Requisitos Nutricionales:	No Aplica
	Otras características del producto:	Debe estar fresca, libres de raíces secundarias, flores, heridas y cortaduras, libre de insectos o daños causados por estos, no debe presentar indicios de pudrición, heridas o cortes. Libre de daños mecánicos, sin bifurcaciones, nódulos, mancha, pasada o torcidas.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1225, 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 ser empacado en costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permitan realizar muestreo, debe ser resistente al peso de 50 Kilos o en canastilla con un peso neto máximo de 25 Kilos. El empaque usado debe cumplir con la NTC 5422, 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 diez (10) días contados a partir de la fecha de entrega.
--	--

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

Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso, acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. 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.

GERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ 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 * Se ajusta certificación que deberán cumplir el proveedor
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 adiciona código SAP: 200001550. En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basado en los requerimientos actuales de la Entidad. El contenido se cambia de 50. Kg máximo a 25. Kg Máximo. 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".
6	Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se retira código SAP 200000738. Cambios realizados por JPRM Abr - 2021

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