




| | | | |
|---|---|-------------------------|----------------------|
| PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Version No: 00 | Página 1 de 2 |
| | | Fecha: | 12 07 2018 |
|  | | | |

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| PRODUCTO/ NOMBRE | EMPANADA DE CARNE |
|-------------------------|--------------------------|

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

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

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





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



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

CERTIFICACIONES: Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO DE 2020

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

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

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | AREPA DE HUEVO |
|--------------------------|-----------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001770 |
| | Clasificación | AREPAS |
| | Descripción del Producto | El producto es elaborado a partir de harina de maíz, rellena con huevo frito y posteriormente es sometido a fritura |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | El producto podrá tener como mínimo los siguientes ingredientes: maíz blanco, huevo y sal. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------|-----------|---------------------------------------|-------|------------------------|----|-------------------------|----|---|------|---|------|------------------|----------|
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Microorganismos Mesófilos</td> <td>10000</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Totales NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esiaflococo coagulasa positiva</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros Microbiológicos INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002</p> | Parámetro | Aceptable | Recuento de Microorganismos Mesófilos | 10000 | Coliformes Totales NMP | <3 | Coliformes Fecales, NMP | <3 | Recuento Esiaflococo coagulasa positiva | <100 | Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | <100 | Salmonella / 25g | Negativo |
| | Parámetro | Aceptable | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de Microorganismos Mesófilos | 10000 | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Totales NMP | <3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Fecales, NMP | <3 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esiaflococo coagulasa positiva | <100 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | <100 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella / 25g | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar indicio de sobre cocción o quemado.</p> <p>El producto debe protegerse de tal manera que no se permita la contaminación cruzada. El producto deberá entregarse en excelentes condiciones; por lo tanto, no podrá llegar fragmentado, oprimido, aplastado, etc.</p> <p>El producto deber entregarse en cavas de isopor a una temperatura mínima de 75°C garantizando su conservación y protección frente a la contaminación cruzada.</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo. |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>Bolsa de polipropileno BOPP o polietileno de primer uso y grado alimentario. El producto debe ser embalado en canastilla por 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades.</p> <p>Cada unidad de producto deberá entregarse empacada de forma individual en película de papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada, de tal forma que se proteja el producto.</p> |
| | Rotulado | El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. |




| | |
|---|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD: | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días. |
|---|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). |
|---|--|

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Version Inicial |
| 2 | <p>Actualización Información A Formato PA-FQ-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado.</p> <p>Se incluye referencia normativa para los Requisitos Microbiológicos "Parámetros Microbiológicos INVIMA Actualización 16 de abril de 2002".</p> <p>Se ajustan y complementan Otras características del producto.</p> <p>Se Retira La Información De Los Requisitos Normativos y se incluye "El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013".</p> <p>Se ajusta la Presentación del Producto "Por unidad de producto con un peso de 100 g mínimo".</p> <p>En el ítem Empaque se retira "vinipel o polipropileno" y se reemplaza por "papel Kraft anti-grasa o bolsa aluminizada" teniendo en cuenta que estos materiales son más adecuados para la conservación de este tipo de producto.</p> <p>Se incluyen en las Condiciones de Transporte "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013" y se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador.</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 | |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |