


1-7-26-25

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 6
	Fecha:	26	03

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR
--------------------------	----------------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CORTE / PARAMETRO</th> <th style="text-align: center;">HUMEDAD (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">LIPIDOS (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Carne Magra de Res:</td> <td style="text-align: center;">71,5</td> <td style="text-align: center;">5,7</td> <td style="text-align: center;">21,8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carne Semigrasa de Res</td> <td style="text-align: center;">62,0</td> <td style="text-align: center;">15,1</td> <td style="text-align: center;">21,5</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin: 0;">Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res:	71,5	5,7	21,8	Carne Semigrasa de Res	62,0	15,1	21,5	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																
	Carne Magra de Res:	71,5	5,7	21,8																
	Carne Semigrasa de Res	62,0	15,1	21,5																
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">E Coli O157:H7</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella UFC/25g</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin: 0;">Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia	-	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia							
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157:H7	Ausencia	-																		
Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria</p>																			

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2023
----------------------	-------------------

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

Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100
Recuento Estafilococos coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia	
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Salmonella 25g	Negativo				

En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sabo y otros".

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 36,1 x 8 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

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

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

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

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

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70	Humedad %	60	75
Grasa %	-	30	Grasa %	-	30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

3

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

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

El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr a 1 Kg mínimo como se solicita desde la Regional.

Se elimina código SAP 200001362 coita de cadera, ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrito.

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

- En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos. o
- En presentación posta de mínimo kilogramo, sin porcionar.

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

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

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

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

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

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

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

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ante certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".


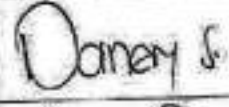
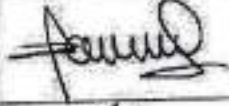

4

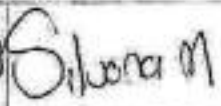


Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario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

5

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



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

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

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

ESTADO EN BLANCO

Item: 23-35

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TITULO	Código: PA-FO-76			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 6		
	Fecha:	26	03	2021	

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td style="text-align: center;">71,6</td> <td style="text-align: center;">5,7</td> <td style="text-align: center;">21,8</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 - Análisis Proximal - Carne Magra</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)												
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8												
	Parámetro	Mínimo	Máximo													
pH	5,4	6,1														
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia				
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo														
Escherichia Coli (Genérica)	-	100														
E Coli O157:H7	Ausencia															
Salmonella UFC/25g	Ausencia															
Requisitos Nutricionales	No aplica															
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No: 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria</p>															

		competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001683 Lomo fino de Res SAP 200001691 Punta de anca Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la Regional se requerirá el producto así: - En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, - En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangría, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6. y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2023
----------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	<p>Version Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2600 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 - 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 - 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																											
pH (a 20°C)	5.4 - 6.1	Humedad %	55	70																											
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																											
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																											
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NUF</td> <td>120</td> <td>100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>E-Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfis Reductor</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td></td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros" ...</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 8 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NUF	120	100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	100	E-Coli O157:H7	-	Ausencia	Recuento Esporas Clostridium Sulfis Reductor	100	100	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia	Salmonella / 25g		Negativo			
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																										
Coliformes Fecales, NUF	120	100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																										
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	100	E-Coli O157:H7	-	Ausencia																										
Recuento Esporas Clostridium Sulfis Reductor	100	100	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																										
Salmonella / 25g		Negativo																													

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

En el rotulado se retira "Artículo 42"

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

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

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

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

SAP 200001593 Lomo fino

SAP 200001591 Panta de anca.

3

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

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

+ En presentación pasta de mínimo kilogramo, sin porcionar."

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4

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

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

5

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

6

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


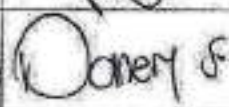
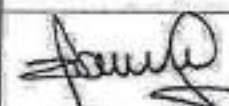
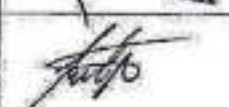
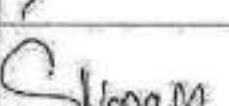
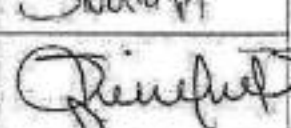

Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar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

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

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



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

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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez Gonzalez	20 DIC 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alm. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	20 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanez Montenegro	08 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	20 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	08 DIC 2023	

NO EN BLANCO

Item: 2-3-9-4-13-22

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																		
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LÍPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEÍNA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigrada de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigrada de Res	62,0	15,1	21,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)																
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																
Carne Semigrada de Res	62,0	15,1	21,6																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																		
pH	5,4	6,1																		
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p>	PARAMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157H7	-	Ausencia	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia							
PARAMETROS	Mínimo	Máximo																		
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																		
E Coli O157H7	-	Ausencia																		
Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																		
Requisitos Nutricionales	No Aplica																			
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria.</p>																			

		<p>competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invinia 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p> <p>Empaque y/o Embalaje</p> <p>Rotulado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001638 Bola de brazo de res • SAP 200001704 Lomo de aguja de res • SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res • SAP 200001637 Bola de pierna de res • SAP 200001701 Centro de pierna de res • SAP 200001441 Cadera de res • SAP 200001700 Bota de res <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en caves de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio; fecha de empaque; fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación.</p>	
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. 	

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

<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2016 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.
---	---

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

CONTROL DE CAMBIOS																													
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																												
1	Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																												
2	Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza. Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2600 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:																												
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4-6.1</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máxima 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	pH (a 20°C)	5.4-6.1	Formol	Negativa	Bases volátiles	Máxima 30 mg /100 g.	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-							
Requisito	Valor																												
pH (a 20°C)	5.4-6.1																												
Formol	Negativa																												
Bases volátiles	Máxima 30 mg /100 g.																												
Parámetro	Mínimo	Máximo																											
Humedad %	55	70																											
Grasa %	-	30																											
Proteína %	15	-																											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Facult. MAF</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulase positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td>Negativa</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Facult. MAF	120	1100	Recuento Estafilococo coagulase positiva	100	1000	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella / 25g	Negativa		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UPEC/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7		Ausencia	Salmonella UPEC/25g		Ausencia
Parámetro	Mínimo	Máximo																											
Coliformes Facult. MAF	120	1100																											
Recuento Estafilococo coagulase positiva	100	1000																											
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																											
Salmonella / 25g	Negativa																												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																											
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																											
E Coli O157:H7		Ausencia																											
Salmonella UPEC/25g		Ausencia																											

	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, seto y otros ..."</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."</p> <p>En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de Inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA...". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.</p>																																														
<p>3</p>	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <p>Se cambian requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1" data-bbox="267 651 649 787"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>5</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>20</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="665 651 1136 787"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1" data-bbox="267 861 649 924"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,5</td> <td>6,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <ul style="list-style-type: none"> El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos. En presentación pasta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <table border="0" data-bbox="267 1008 1055 1207"> <tr> <td>SAP 20000426 Lomo de brazo de res</td> <td>SAP 200001661 Lomo de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000113 Bola de brazo de res</td> <td>SAP 200001635 Bola de brazo de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001374 Lomo de aguja de res</td> <td>SAP 200001704 Lomo de aguja de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res</td> <td>SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 20000505 Bola de pierna de res</td> <td>SAP 200001637 Bola de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001371 Centro de pierna de res</td> <td>SAP 200001701 Centro de pierna de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001381 Cadera de res</td> <td>SAP 200001441 Cadera de res</td> </tr> <tr> <td>SAP 200001370 Bola de res</td> <td>SAP 200001700 Bola de res</td> </tr> </table> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En condiciones de empaque se adiciona: " Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.</p> <p>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación".</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	5	10	Proteína %	15	20	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,5	6,3	SAP 20000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001661 Lomo de brazo de res	SAP 20000113 Bola de brazo de res	SAP 200001635 Bola de brazo de res	SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res	SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res	SAP 20000505 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res	SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res	SAP 200001381 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res	SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001700 Bola de res
Parámetro	Mínimo	Máximo																																													
Humedad %	55	70																																													
Grasa %	5	10																																													
Proteína %	15	20																																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																																													
Humedad %	60	75																																													
Grasa %		30																																													
Proteína g/100g	15																																														
Parámetro	Mínimo	Máximo																																													
pH	5,5	6,3																																													
SAP 20000426 Lomo de brazo de res	SAP 200001661 Lomo de brazo de res																																														
SAP 20000113 Bola de brazo de res	SAP 200001635 Bola de brazo de res																																														
SAP 200001374 Lomo de aguja de res	SAP 200001704 Lomo de aguja de res																																														
SAP 20000425 Lomo ancho (chata) de res	SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res																																														
SAP 20000505 Bola de pierna de res	SAP 200001637 Bola de pierna de res																																														
SAP 200001371 Centro de pierna de res	SAP 200001701 Centro de pierna de res																																														
SAP 200001381 Cadera de res	SAP 200001441 Cadera de res																																														
SAP 200001370 Bola de res	SAP 200001700 Bola de res																																														
<p>4</p>	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>																																														
<p>5</p>	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>																																														



6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018;</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual, se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en: presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por: "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041671 de 2016 Art. 13, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</i></p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</i></p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra; planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</i></p>
9	<p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049061 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049061 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
10	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto: "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. <i>Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</i></p>

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

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

EN BLANCO

Item: 10-12

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS	TÍTULO		Código: PA-FQ-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01	Página 1 de 6
	Fecha:	26	03	2021
				

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR
--------------------------	---

REQUISITOS GENERALES	Código	200001638 / 200001444
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne B0/20 (porción de carne / grasa).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">CORTE / PARAMETRO</th> <th style="text-align: center;">HUMEDAD (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">LIPIDOS (g/100g)</th> <th style="text-align: center;">PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Carne Magra de Res</td> <td style="text-align: center;">71,6</td> <td style="text-align: center;">5,7</td> <td style="text-align: center;">21,8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carne Semigorda de Res</td> <td style="text-align: center;">62,0</td> <td style="text-align: center;">15,1</td> <td style="text-align: center;">21,6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Carne Semigorda molida de Res</td> <td style="text-align: center;">66,5</td> <td style="text-align: center;">12,7</td> <td style="text-align: center;">19,6</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin: 5px 0;">Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">pH</td> <td style="text-align: center;">5,4</td> <td style="text-align: center;">6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6	Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8																				
	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6																				
Carne Semigorda molida de Res	66,5	12,7	19,6																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin: 10px 0;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">PARÁMETROS</th> <th style="text-align: center;">Mínimo</th> <th style="text-align: center;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Escherichia Coli (Genérica)</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">E Coli O157:H7</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2" style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small; margin: 5px 0;">Res. Min. Salud y Protección Social 2090 de 2015</p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																							

		El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
REQUISITOS NORMATIVOS		El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001638 Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. SAP 200001444 Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo; debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA , sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%. Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cava de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18 C)
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en: <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2018 artículo 5 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"

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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS																																																			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	Versión inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida; Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morillo, cogote y morillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.																																																		
2	<p>Se retira de la descripción "libras de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2005 de 2007 y Resolución 2600 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" data-bbox="402 1549 799 1675"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 30°C)</td> <td>5,4-6,1</td> </tr> <tr> <td>Fornol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="880 1549 1377 1684"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>65</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="337 1705 815 1843"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales: MPN</td> <td>100</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo estafilosa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Fecarita Especie Clostridium Sulfis Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>Negativa</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="863 1705 1377 1843"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E.Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y 'grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y</p>				Requisito	Valor	pH (a 30°C)	5,4-6,1	Fornol	Negativa	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	65	70	Grasa %	-	25	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales: MPN	100	1100	Recuento Estafilococo estafilosa positiva	100	1000	Fecarita Especie Clostridium Sulfis Reductor	100	1000	Salmonella /25g	Negativa		PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E.Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia	
Requisito	Valor																																																		
pH (a 30°C)	5,4-6,1																																																		
Fornol	Negativa																																																		
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Humedad %	65	70																																																	
Grasa %	-	25																																																	
Proteína %	15	-																																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Coliformes Fecales: MPN	100	1100																																																	
Recuento Estafilococo estafilosa positiva	100	1000																																																	
Fecarita Especie Clostridium Sulfis Reductor	100	1000																																																	
Salmonella /25g	Negativa																																																		
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																																	
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																																	
E.Coli O157:H7	Ausencia																																																		
Salmonella UFC/25g	Ausencia																																																		

	<p>otros.</p> <p>En la presentación del producto se agrega "o en cajas de cartón congado para empaque de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 8 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg." debido a que es un tipo de empaque utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Esto no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presente condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el retulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP".</p>																														
<p>3</p>	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos fisicoquímicos:</p> <table border="1" data-bbox="276 609 682 756"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="698 609 1169 756"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100g</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICSF - 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table border="1" data-bbox="276 819 682 892"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,3</td> </tr> </tbody> </table> <p>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.</p> <p>En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".</p> <p>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado, Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."</p> <p>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."</p> <p>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".</p> <p>Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%".</p> <p>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la entidad competente o ente certificador.</p> <p>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %	-	30	Proteína g/100g	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,3
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	55	70																													
Grasa %	-	30																													
Proteína %	15	-																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
Humedad %	60	75																													
Grasa %	-	30																													
Proteína g/100g	15	-																													
Parámetro	Mínimo	Máximo																													
pH	5,4	6,3																													
<p>4</p>	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019045081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorizaciones definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019045081 de 2019. Se retira requisito: "Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019".</p> <p>Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>																														
<p>5</p>	<p>Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos" y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cava en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg.</p>																														
<p>6</p>	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICSF - 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y empaque se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira " con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por la Entidad Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p>																														

	Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.
7	Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.
8	Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el INVIMA frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP. "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado); teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.
9	Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones, por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019040081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acts de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Santana la palabra definitiva.
10	En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte", y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.

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

FOIA EN BLANCO

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 6

Fecha: 26 03 2021



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

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

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

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

	<p>Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional. Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo y/o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de Icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C). El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p>	
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, Decreto 2016 artículo 6, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar</p>	

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador

El proveedor deberá acreditar:

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne moida; Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, legarto, morillo, cogote y morito correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.

Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2600 de 2016, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

Requisito	Valor
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1
Formol	Negativa
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	100	1000
Recuento Estafilococo coagulase positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfis Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

PARÁMETROS	Mínimo	Máximo
Escherichia Coli (Genérica)	10	100
E. Coli O157:H7	Ausencia	
Salmonella UFC/25g	Ausencia	

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

En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

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

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

El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FQ-75 Versión 00.
 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
 Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
 El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad g/100g	60	75
Grasa g/100g		20
Proteína g/100g	15	

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe reportar el siguiente parámetro:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.2	6.1

3

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

4

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

5

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

6

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

7

Se actualiza el formato V-01; se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2015.
 Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la maza y el hueso.
 Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquiado de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
 Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.
 Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.
 Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2015041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.
 Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.
 Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.


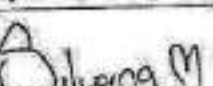

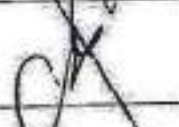
8

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

9


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

	<p>Mixuras incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligada) planta de desposte (obligada), teniendo en cuenta lo anterior se ajusta al requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</p>
10	<p>Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 73, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porción (150 a 170 gr) y número de porciones por embalaje (40 porciones). Se incluye el texto: Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción.</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del carne; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>
11	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se retira el texto "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte"; y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron", lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por MCRG diciembre de 2023.</p>

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

ESPALDO EN BLANCO

Item: 20-29

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 01		Página 1 de 5	
		Fecha:	26	03	

PRODUCTO / NOMBRE	PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES
--------------------------	---------------------------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lengua de Res</td> <td>58,4</td> <td>15,1</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td>Hueso Carnudo de Res</td> <td>69,5</td> <td>8,8</td> <td>21,2</td> </tr> <tr> <td>Mano o Pata de Res.</td> <td>69,7</td> <td>1,4</td> <td>28,2</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos, ICBF 2018</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lengua de Res	58,4	15,1	16,5	Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2	Mano o Pata de Res.	69,7	1,4	28,2	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																				
	Lengua de Res	58,4	15,1	16,5																				
Hueso Carnudo de Res	69,5	8,8	21,2																					
Mano o Pata de Res.	69,7	1,4	28,2																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	<p>El producto debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p> <p>Las piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p>																							

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

	Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.
--	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001577 Lengua: Bolsa de mínimo 5 Kg, en porciones entre 100 a 120 gramos o bolsa mínimo 1 Kg. SAP 200001684 Mano de Res: Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg SAP 200001579 Pata de Res: Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg SAP 200001578 Cola de Res: Bolsa por 5 kg. Picada o mínimo 1 Kg SAP 200001475 Hueso carnudo: Bolsa por 5 Kilos picado o mínimo 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016, Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado.</p>
----------------------------------	---

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador

El proveedor deberá acreditar:

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua; Mano de res (pata de res); cola de res; hueso camudo; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos; las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2005 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cultivos Fecales: NMP</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>Negativa</td> <td>-</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Cultivos Fecales: NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia	-	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	-	Salmonella /25g	Negativa	-			
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Cultivos Fecales: NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia	-																																														
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia	-																																														
Salmonella /25g	Negativa	-																																																	
2	<p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye "sebo".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón congegado para embalaje de productos cárnicos de 37.2 x 38.1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA".</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p> <p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p>																																																		
3	<p>Se ajusta la clasificación basada en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos físicoquímicos:</p>																																																		

Parámetro	Mínimo	Máximo	Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	65	70	Humedad %	60	73
Grasa %	-	20	Grasa %	-	30
Proteína %	15	-	Proteína g/100g	15	-

Se adiciona Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4

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

5

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

6

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

7

Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.
Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES-Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".
Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.
Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.
Se retira del ítem Condiciones de Transporte "...con concepto sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedida por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041671 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.
Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da clauda a la solicitud de la certificación HACCP.
Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.

8

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

9

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

10


Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.

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

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

TRACIO EN BLANCO

11/05/2021

PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 01	Página 1 de 6
	Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE	VISCERAS DE BOVINO
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001474 / 290001590 / 200001437
	Clasificación:	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son: Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo).

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																						
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="755 940 1372 1150"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LÍPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEÍNA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Hígado de Res</td> <td>69,7</td> <td>4,5</td> <td>20,4</td> </tr> <tr> <td>Bofe de Res</td> <td>79,4</td> <td>2,5</td> <td>15,6</td> </tr> <tr> <td>Panza (Callo o mondongo) de Res</td> <td>81,0</td> <td>4,1</td> <td>14,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2019.</i></p> También debe reportar el siguiente parámetro: <table border="1" data-bbox="779 1239 1339 1323"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4	Bofe de Res	79,4	2,5	15,6	Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1
	CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LÍPIDOS (g/100g)	PROTEÍNA (g/100g)																				
	Hígado de Res	69,7	4,5	20,4																				
	Bofe de Res	79,4	2,5	15,6																				
Panza (Callo o mondongo) de Res	81,0	4,1	14,6																					
Parámetro	Mínimo	Máximo																						
pH	5,4	6,1																						
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="803 1396 1315 1522"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2590 de 2015</i></p>	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella UFC/25g	Ausencia												
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																						
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																						
E Coli O157:H7	Ausencia																							
Salmonella UFC/25g	Ausencia																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																							
Otras características del producto	Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo, suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto. La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.																							

REQUISITOS NORMATIVOS	<p>El producto debe cumplir con el Decreto 2016 del 2023, la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invidia 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicione o sustituyan.</p>	
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	<p>Presentación del Producto</p>	<p>Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:</p> <p>SAP 200001474 Hígado: Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional.</p> <p>SAP 200001590 Pulmones (Bofe): Bolsa mínimo 1 Kg</p> <p>SAP 200001437 Mondongo (callo, panza): En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cava de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto, pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p>	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2018041871 de 2016 Art. 13, con el Decreto 2016 del 2023 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. 	

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

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

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

CONTROL DE CAMBIOS																															
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																														
1	<p>Versión inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res; toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Requisito</th> <th style="width: 30%;">Valor</th> <th style="width: 15%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 15%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td>5.4 – 6.1</td> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativa</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-										
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																											
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																											
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																											
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																											
2	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Parámetro</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> <th style="width: 30%;">PARÁMETROS</th> <th style="width: 10%;">Mínimo</th> <th style="width: 10%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Escherichia Coli (Genérico)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Escherichia coli grupo positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td colspan="2">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella / 25g</td> <td colspan="2">Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para empaque de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de empaque utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales, NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérico)	-	100	Recuento Escherichia coli grupo positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																										
Coliformes Fecales, NMP	100	1000	Escherichia Coli (Genérico)	-	100																										
Recuento Escherichia coli grupo positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																											
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																											
Salmonella / 25g	Negativo																														

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

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015.

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5.4	6.1

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

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

En contenido se retira la condición: "refrigerado".

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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


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

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

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

FRENCO EN BLANCO

Item: 7^o - 16^o - 17 - 30 - 32

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión: No. 01	Página: 1 de 5	
		Fecha:	26	03
				

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PORCINA
--------------------------	----------------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																											
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:																											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lomo</td> <td>74.3</td> <td>2.5</td> <td>21.6</td> </tr> <tr> <td>Brazo</td> <td>74.4</td> <td>3.8</td> <td>20.3</td> </tr> <tr> <td>Pierna / Pernil</td> <td>72.9</td> <td>5.4</td> <td>20.5</td> </tr> <tr> <td>Carne Magra</td> <td>71.3</td> <td>6.0</td> <td>21.4</td> </tr> <tr> <td>Tocino</td> <td>10.6</td> <td>85.8</td> <td>2.9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF - 2018</p>				CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Lomo	74.3	2.5	21.6	Brazo	74.4	3.8	20.3	Pierna / Pernil	72.9	5.4	20.5	Carne Magra	71.3	6.0	21.4	Tocino	10.6	85.8	2.9
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)																								
Lomo	74.3	2.5	21.6																										
Brazo	74.4	3.8	20.3																										
Pierna / Pernil	72.9	5.4	20.5																										
Carne Magra	71.3	6.0	21.4																										
Tocino	10.6	85.8	2.9																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>CORTE / PARAMETRO</th> <th>HUMEDAD (g/100g)</th> <th>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> <th>PORTE COMESTIBLE (%)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Costilla de Cerdo</td> <td>59.4</td> <td>22.5</td> <td>18.7</td> <td>77</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo</p>				CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PORTE COMESTIBLE (%)	Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																
CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PORTE COMESTIBLE (%)																									
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77																									
También debe reportar el siguiente parámetro:																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table>					Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1																			
Parámetro	Mínimo	Máximo																											
pH	5,4	6,1																											
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportaran en el análisis de laboratorio:																												
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	-	Ausencia	Salmonella UFC/25g	-	Ausencia													
	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																										
Escherichia Coli (Genérica)	-	100																											
E Coli O157:H7	-	Ausencia																											
Salmonella UFC/25g	-	Ausencia																											

	<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>No Aplica</p>
	<p>Otras características del producto</p>	<p>La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.</p> <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> <p>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.</p>
<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>		<p>El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, La Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:</p> <ul style="list-style-type: none"> -SAP 200001450 Chuleta: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos -SAP 200001457 Costilla: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos -SAP 200001545 Tocino: 60 gr y 80 gr -SAP 200001692 Tocino carnudo: 60 gr y 80 gr -SAP 200001503 Pezuña de cerdo: 33 gr a 40 gr <p>Dado el caso, se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> -SAP 200001707 Cabeza de lomo -SAP 200001682 Lomo limpio -SAP 200001706 Brazo -SAP 200001440 Bola de pierna -SAP 200001705 Bota de pierna -SAP 200001708 Centro de pierna -SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta. -SAP 200001688 Pernil de Cerdo <ul style="list-style-type: none"> ✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o ✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo. ✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. ✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto empaçado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de</p>

		<p>productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 8 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>		<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación.</p>
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>		<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>		<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria y Acta de Inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1976 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

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

Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2590 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

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

Parámetro	Mínimo	Máximo
Humedad %	56	70
Grasa %	-	30
Proteína %	15	-

PARÁMETRO	N	M	M	C
MPg g/100g carne	5	10	100	1
Resistencia Corte a la Fricción FCg	5	10	500	1
Sumo Emulsionante (Resistencia) UGg	5	10	50	1
Acidez Lípida %	5	0	0	0
Integrales microbianos UG	5	0	0	0

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

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

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

En la presentación del producto se agrega: "en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.7 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máxima de 20 Kg, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

2

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.

Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.

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

Se agrega código SAP 200001592 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Pesta, SAP 200001588 Perna de Cerdo.

Se cambian requisitos físicoquímicos:

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

Parámetro	Mínimo	Máximo
pH	5,4	6,1

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.
Se adiciona: " El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos."

o

- 1 En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:
- SAP 200001707 Cabeza de lomo
- SAP 200001682 Lomo limpio
- SAP 200001489 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001449 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bola de pierna
- SAP 200001708 Centro de pierna

Se adiciona la frase " Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.
En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así.

En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos.

o

En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos camicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.

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

En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr."
* Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."

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

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

En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"
Se adiciona requisito: " Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"

Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizadas y registradas ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado al producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".

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

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

6 Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2016.
Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo.
Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquedador/ Comercializador y se incluye en estas características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados."
El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem.

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

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

Item: 14-15

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 02	Página 1 de 4		
		Fecha:	23		04

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.																										
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% min</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Estándar		% min	% máx	Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6	Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).					
	Parámetro	Estándar																										
		% min	% máx																									
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10																											
Grasa, en fracción de masa		40																										
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																										
Almidón, en fracción de masa		8																										
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																										
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> aeróbica, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i> aeróbica, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. -25 g</td> <td>3</td> <td>AUSENTE</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de bacterias totales, u.g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p> n = número de unidades que se van a analizar m = indicación permitida para indicar nivel de buena calidad M = indicación permitida para indicar nivel aceptable de calidad c = número de unidades permitidas con resultados entre m y M </p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Salmonella</i> aeróbica, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de <i>Escherichia coli</i> aeróbica, UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella</i> spp. -25 g	3	AUSENTE	-	-	Recuento de bacterias totales, u.g	3	100	400	1	Requisitos microbiológicos - productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización).	
Requisito	n	m	M	c																								
Recuento de <i>Salmonella</i> aeróbica, UFC/g	3	100	300	1																								
Recuento de <i>Escherichia coli</i> aeróbica, UFC/g	3	100	300	1																								
Detección de <i>Salmonella</i> spp. -25 g	3	AUSENTE	-	-																								
Recuento de bacterias totales, u.g	3	100	400	1																								
Requisitos Nutricionales	No Aplica																											
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:																											
	<p style="text-align: center;"><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p>																											
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de																											

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

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr.</p> <p>Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.</p>
	Empaque y/o Embalaje	<p>El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.</p>

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente)
---	---

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: MAYO DE 2024



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo cocktail, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad. En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 8 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador; se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02. En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyen, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 450 gr. En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyen, modifiquen o adicionen. Cambios realizados por MCRG mayo 2024.

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

HOJA EN BLANCO

Item 11

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS Ecuatorianas</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75		
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4	
		FECHA:	23	04
				

PRODUCTO / NOMBRE	HAMBURGUESA DE RES
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <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;">Estándar</th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">% Min</th> <th style="text-align: center;">% Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína (N x 6.25) en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">90</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).</small></p>	Parámetro	Estándar		% Min	% Max	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro	Estándar																								
		% Min	% Max																							
	Proteína (N x 6.25) en fracción de masa	10																								
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisitos</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 style="text-align: center;">Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Detección <i>salmonella</i> Spp, /25g</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 style="text-align: center;">Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>En donde: n: número de muestras que se van a examinar. m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad. C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p><small>Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización).</small></p>	Requisitos	n	m	M	c	Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1	Detección <i>salmonella</i> Spp, /25g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisitos	n	m	M	c																						
Recuento de <i>staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g	3	100	300	1																						
Detección <i>salmonella</i> Spp, /25g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores																									


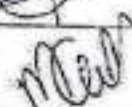
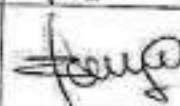
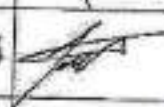
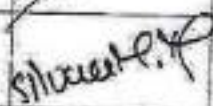
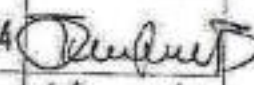
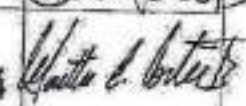
		a:	Picmo 0,5 mg/kg Máximo
REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.		
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr. SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.	
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.	
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.	
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.		
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.</p> <p>El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>		
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene pueda presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). 		

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024
----------------------	-----------

CONTROL DE CAMBIOS



DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																
1	Versión inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.																																
2	Ajuste a formato versión 3																																
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)																																
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:</p> <table border="1" data-bbox="341 714 844 882"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % mín</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>28 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>5 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="893 672 1380 882"> <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>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basada en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embudo). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p>Ploomo 0,5 mg/Kg máximo</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	10 % mín	Grasa, en fracción de masa	28 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Almidón en fracción de masa	10 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	5 % máx	Parámetro*	Estándar		% mín.	% máx.	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		30	Humedad más grasa, en fracción de masa		20	Almidón, en fracción de masa		5	Proteína no cárnica, en fracción de masa		5
Componentes	Valor																																
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % mín																																
Grasa, en fracción de masa	28 % máx																																
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx																																
Almidón en fracción de masa	10 % máx																																
Proteína no cárnica, en fracción de masa	5 % máx																																
Parámetro*	Estándar																																
	% mín.	% máx.																															
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10																																
Grasa, en fracción de masa		30																															
Humedad más grasa, en fracción de masa		20																															
Almidón, en fracción de masa		5																															
Proteína no cárnica, en fracción de masa		5																															
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad. En contenido y presentación se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehículo.																																
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341.																																
7	<p>En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7 requisitos microbiológicos de la NTC 1325 a la Quinta Actualización. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 g" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr. En condiciones de transporte se retira la frase: También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de transporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).</p>																																
8	<p>Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo. Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolución 810 de 2021, se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr mediante código SAP 200002645. En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años". Realizada por DASR 17/05/2024.</p>																																

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

Item: 24-29-32-33

Título Pechuga
Pechuga

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TÍTULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01	Página 1 de 6			
		Fecha: 26	03	2021		

PRODUCTO / NOMBRE:	CARNE DE POLLO
---------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001517 / 200001508 / 200001687 / 200001698 / 200001518 / 200001685 / 200001695 / 200001694 / 200001585 / 200002046
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del género Gallus, de la especie domesticus), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna perril) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2. El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.	REQUISITO	LIMITE MAXIMO	Nitrógeno total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0																		
	REQUISITO	LIMITE MAXIMO																								
Nitrógeno total	30 m / 100 gr																									
pH a 20°C	5.4 a 7.0																									
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td> <td>5</td> <td>p²</td> <td>(-)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter 50²</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> </tr> </tbody> </table> ¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague (*) Presencia ² Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional. En donde: m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n= Número de muestras por examinar c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p ²	(-)	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter 50 ²	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																						
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3																						
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	p ²	(-)	1																						
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1																						
Campylobacter 50 ²	(-)	(-)	(-)	(-)																						

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

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2018 del 2023, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifique, adicione o sustituya. NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019, Resolución Invíma 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Pesos Mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001517 Pollo entero sin vísceras con piel: mínimo 1400 g - SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: Porciones entre 400 y 500 g, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. - SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filate): 175 a 200 g, embalado en Bolsa de 20 unidades. - SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 g, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades - SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 g embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. - SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. - SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 a 200 g embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades - SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 a 200 g, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 g, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades - SAP 200002048 Recorte de Pechuga: Embalado en Bolsa por Kilogramo de producto. <p>En presentación bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia.</p>
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaçado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2cm x 38,1cm x 6cm aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cava de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.

	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005, decreto 1500 de 2007 y NTC 3644-2 (última actualización). La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil máxima de cinco (5) días, en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Autorización sanitaria y Acta de Inspección sanitaria correspondiente a la Planta de beneficio, desposte o desprese expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 y Resolución 2021043230 de 2021. Para el caso de comercializadores y/o Distribuidores, adicional a lo anterior deberán presentar el Concepto Sanitarios Favorable o Favorable con Requerimientos correspondiente al sitio de almacenamiento (si lo tiene). <p>La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.</p>
--	---

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:

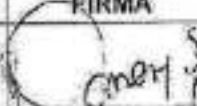

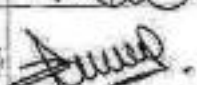

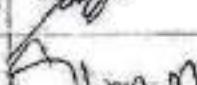
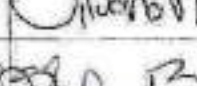

DICIEMBRE DE 2023



CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	<p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadita, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.</p>																																																																					
2	<p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formal por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formal</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4-6.1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por <i>Escherichia Coli</i> biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/19 y NTC 3644 última actualización así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>MP (presencia) g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Salmonella</i> (UFC) g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC) g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter</i> sp (UFC) g</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i> (UFC) g</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1.500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>/25 ml</td> <td>5</td> <td>(*)</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter</i> sp²</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. p(*) = Presencia 2. <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional.</p> <p>En donde: n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP Certificado de sacrificio en Planta Nacional.</p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formal	Negativo	pH a 20°C	5.4-6.1	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0	PARÁMETROS	n	m	M	c	MP (presencia) g	5	100	100	1	Recuento de <i>Salmonella</i> (UFC) g	5	100	100	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC) g	5	100	500	1	<i>Campylobacter</i> sp (UFC) g	5	1	1	0	<i>Escherichia coli</i> (UFC) g	5	1	1	0	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1.500	3	Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml	5	(*)	-	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	<i>Campylobacter</i> sp ²	-	-	-	-
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																																																					
Formal	Negativo																																																																					
pH a 20°C	5.4-6.1																																																																					
REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																																																					
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr																																																																					
pH a 20°C	5.4 a 7.0																																																																					
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
MP (presencia) g	5	100	100	1																																																																		
Recuento de <i>Salmonella</i> (UFC) g	5	100	100	1																																																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC) g	5	100	500	1																																																																		
<i>Campylobacter</i> sp (UFC) g	5	1	1	0																																																																		
<i>Escherichia coli</i> (UFC) g	5	1	1	0																																																																		
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	13	220	1.500	3																																																																		
Detección de <i>Salmonella</i> /25 ml	5	(*)	-	1																																																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																																																																		
<i>Campylobacter</i> sp ²	-	-	-	-																																																																		
3	<p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP.</p>																																																																					
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FC-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y PTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos se adiciona: El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%. Además, se adiciona información de adonde se extrajeron datos para parámetros fisicoquímicos y microbiológicos. En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío". De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado y se dejó ítem así: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.</p>																																																																					

	<p>En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación".</p> <p>En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable; Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional; Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%; El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ante certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>																																	
5	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de Inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".</p>																																	
6	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en las gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto;</p>																																	
7	<p>Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada uno no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cajas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".</p>																																	
8	<p>Se ajusta información a formato PA-FQ-75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto; se adiciona código SAP 200002046 Recorrido de Pechuga</p>																																	
9	<p>Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así:</p> <table border="1" data-bbox="292 934 852 1123"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (bcp)</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td> <td>5</td> <td>0²</td> <td><</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Completar de ³</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="868 934 1291 1123"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Resultado aceptable</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (bcp)</td> <td>10⁶ / g</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella</td> <td>0 / 25 ml</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>10⁵ / g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución invima 2019049081 de 2019, se complementan los requerimientos de vida útil del producto.</p> <p>Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene 2022</p>	PARAMETROS	n	m	M	c	Recuento Escherichia coli (bcp)	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ²	<	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	Completar de ³	-	-	-	-	Parámetro	Resultado aceptable	Recuento Escherichia coli (bcp)	10 ⁶ / g	Detección de Salmonella	0 / 25 ml	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	10 ⁵ / g
PARAMETROS	n	m	M	c																														
Recuento Escherichia coli (bcp)	13	220	1500	3																														
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ²	<	1																														
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																														
Completar de ³	-	-	-	-																														
Parámetro	Resultado aceptable																																	
Recuento Escherichia coli (bcp)	10 ⁶ / g																																	
Detección de Salmonella	0 / 25 ml																																	
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	10 ⁵ / g																																	
10	<p>En requisitos microbiológicos nuevamente se incluye la Tabla 3 de la NTC 3644-2 (segunda Actualización).</p> <table border="1" data-bbox="292 1239 795 1375"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (bcp)</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td> <td>5</td> <td>0²</td> <td><</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Completar de ³</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Las unidades de m corresponden a la forma a usar que es en empaque. ² No aplica. ³ Completar de se debe de presentar el resultado al ítem 10 y el cumplimiento de cada a las pruebas de m se toma que no se presenten resultados de este microorganismo se refiere de acuerdo establecido en la legislación nacional en donde: m: Indica el número permitido para determinar nivel de buena calidad. M: Indica el número permitido para determinar el número de unidades. c: Número de muestras por determinar. n: Número máximo de muestras permitidas con resultados más m (M).</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.</p>	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia coli (bcp)	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ²	<	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1	Completar de ³	-	-	-	-								
Microorganismos	n	m	M	c																														
Recuento Escherichia coli (bcp)	13	220	1500	3																														
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0 ²	<	1																														
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1																														
Completar de ³	-	-	-	-																														
11	<p>Fecha de modificación: 20/12/2023</p> <p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto: "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador se elimina "Certificación HACCP o Sistema de</p>																																	

implementación del Plan HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador". Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, despues, despres y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2015/23, Cambios realizados por DASR diciembre de 2023

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

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01		Página 1 de 4	
		Fecha:	12	07	

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO MARINADO
-------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 / 200002108 / 200002109
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisaridae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																			
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Pollo entero y Despresado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad Máxima</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Proteína Mínima</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0,30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p> <p>También se requiere que se reporte análisis de laboratorio de:</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>% Máximo de Hidratación</td> <td>11%</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Pollo entero y Despresado	Humedad Máxima	72%	Proteína Mínima	16%	Fósforo	0,30%	% Máximo de Hidratación	11%									
	Parámetro	Pollo entero y Despresado																			
	Humedad Máxima	72%																			
Proteína Mínima	16%																				
Fósforo	0,30%																				
% Máximo de Hidratación	11%																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g.</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p> <p>Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.</p>	Parámetros	n	m	M	C	NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1	Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1
Parámetros	n	m	M	C																	
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1																	
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1																	
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																				

	<p>Otras características del producto:</p>	<p>No debe presentar quemaduras excesivas por frío, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. el ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular. En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.</p>
<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>		<p>El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invíma 2019049081 de 2019, O las normas que las modifique, edicione o sustituya.</p>
<p>Peso mínimo a la entrega del producto</p>		
<p>- SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g.</p>		
<p>Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>		
<p>El producto debe rotularse con la expresión marinado inmediatamente después del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado.</p> <p>- Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución</p>		

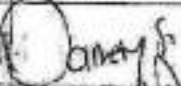
según el decreto 2016/23.

FECHA ACTUALIZACIÓN:

DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	<p>Se actualiza la versión PA-FO-075 a la versión 01.</p> <p>En requisitos normativos se incluyen la Resolución 5109 de 2005, la resolución 310 de 2021</p> <p>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. Se incluye el siguiente Texto "No se recibirán productos que vengan congelados en bloques sino congelados en piezas individuales.</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. Se incluye obligatoriedad del registro sanitario.</p>
3	<p>Fecha modificación: 2011/2/2023</p> <p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023</p> <p>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido" según el decreto 2016/23</p> <p>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despiece y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DARS diciembre de 2023</p>

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

	<p>adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.</p> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
--	--

<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.</p> <p>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.</p>
---	--

<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.</p>
---	--

<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. <p>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, despresa y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.* Lo anterior</p>
---	--

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 4

Fecha: 23 04 2024



PRODUCTO / NOMBRE: PESCADO SIERRA

REQUISITOS GENERALES

Código: SAP 20000691 / SAP 200001863

Clasificación: Pescado

Descripción del Producto: El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No Aplica

Requisitos Físicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límites máximos
Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr

Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012

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

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes.
Olor: fresco característico
Textura: Fresco y característico
Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.

Límite máximo de metales:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg

Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

REQUISITOS NORMATIVOS: Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005; Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x: kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato: se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02 En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

(mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	4.5
Proteína g/100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	a	M	C
Recuento de E. coli UFC/g	5	33	400	2
Recuento de Staphylococcus aureus UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella 25g	5	Negativo	-	0
Detección de Vibrio Cholerae 25g	5	Negativo	-	0

Resolución 776 de 2008

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ⁵ ufc/g
Staphylococcus aureus positiva	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁵ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2, Cadmio Cd: 0.05, Mercurio Hg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /kg
Mercurio (Hg):	0.5 mg /kg

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012; Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022. Se retira la Resolución 776 de 2008.



En ítem de certificaciones Proveedor / Maquillador/ Comercializador se incluye: para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente: concepto Favorable o Favorable con requerimientos. Con fecha de expedición no superior a tres años, y los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedida por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°; tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG. Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

112

ocio en blanco

Ítem: 24.

				
PROCESO PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		
		Versión No. 01	Página 1 de 6	
		Fecha: 26 / 03 / 2021		

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

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

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes:	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Viscosidad a 20°C</td> <td>25 ml-100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>7.4 a 7.9</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Requisitos físicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2</i></p>	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Viscosidad a 20°C	25 ml-100 gr	pH a 20°C	7.4 a 7.9																		
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																								
	Viscosidad a 20°C	25 ml-100 gr																								
	pH a 20°C	7.4 a 7.9																								
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia Coli biotipo 1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella/25 ml¹</td> <td>5</td> <td>pf²</td> <td>(-)</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp²</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> <td>(-)</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague (*) Presencia ² Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional En donde: m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad n= Número de muestras por examinar c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p><i>Requisitos microbiológicos del pollo en cenal, sus cortes y menudencias - NTC 3644 -2 Tabla 3. (segunda Versión)</i></p>	Microorganismos	n	m	M	c	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3	Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	pf ²	(-)	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)
Microorganismos	n	m	M	c																						
Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13	220	1500	3																						
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	pf ²	(-)	1																						
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1																						
Campylobacter sp ²	(-)	(-)	(-)	(-)																						
Requisitos Nutricionales:	No Aplica																									
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, no debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.																									

<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, el producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644 (última actualización), Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2021043230 de 2021, Resolución 2674 de 2013.</p>						
<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="383 422 581 594"> <p>Presentación del Producto</p> </td> <td data-bbox="589 422 1421 594"> <p>✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="383 604 581 947"> <p>Empaque y/o Embalaje</p> </td> <td data-bbox="589 604 1421 947"> <p>Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo</p> <p>Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="383 957 581 1125"> <p>Rotulado</p> </td> <td data-bbox="589 957 1421 1125"> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p> </td> </tr> </table>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg</p>	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo</p> <p>Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>	<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
<p>Presentación del Producto</p>	<p>✓ SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg ✓ SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg ✓ SAP 200001696 Patas de polo sin uñas: 1 kg ✓ SAP 200001488 Menudencias 1 kg</p>						
<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo</p> <p>Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>						
<p>Rotulado</p>	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>						
<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C) o mínimo de noventa (90) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) desde su fecha de producción.</p>						
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2018041871 de 2018 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. - El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p>						

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

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador

El proveedor debe acreditar:

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

FECHA ACTUALIZACIÓN: DICIEMBRE DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																																					
1	<p>Version inicial</p>																																																																					
2	<p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formal por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 - 6.1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:</p> <table border="1" style="display: inline-table; margin-right: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETRO</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP de coliformes fecales/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales viables (CFU/g)</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Shigella</i> spp. (CFU/g)</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (25 ml)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Deteción de <i>Campylobacter</i> sp. (25g)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="display: inline-table;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1</td> <td>10</td> <td>220</td> <td>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (*)</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td><i>Campylobacter</i> sp. (*)</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague. (*) = Presencia 2 <i>Campylobacter</i> sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma</p>	REQUISITO	LIMITE MAXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5.4 - 6.1	REQUISITO	LIMITE MAXIMO	Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr	pH a 20°C	5.4 a 7.0	PARÁMETRO	n	m	M	c	NMP de coliformes fecales/g	5	100	100	1	Recuento de coliformes totales viables (CFU/g)	5	100	100	1	Recuento de <i>Shigella</i> spp. (CFU/g)	5	100	100	1	Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (25 ml)	5	0	0	0	Deteción de <i>Campylobacter</i> sp. (25g)	5	0	0	0	PARÁMETROS	n	m	M	c	Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	10	220	1500	3	Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (*)	5	0	-	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	5	100	500	1	<i>Campylobacter</i> sp. (*)	-	-	-	-
REQUISITO	LIMITE MAXIMO																																																																					
Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																																																					
Formol	Negativo																																																																					
pH a 20°C	5.4 - 6.1																																																																					
REQUISITO	LIMITE MAXIMO																																																																					
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr																																																																					
pH a 20°C	5.4 a 7.0																																																																					
PARÁMETRO	n	m	M	c																																																																		
NMP de coliformes fecales/g	5	100	100	1																																																																		
Recuento de coliformes totales viables (CFU/g)	5	100	100	1																																																																		
Recuento de <i>Shigella</i> spp. (CFU/g)	5	100	100	1																																																																		
Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (25 ml)	5	0	0	0																																																																		
Deteción de <i>Campylobacter</i> sp. (25g)	5	0	0	0																																																																		
PARÁMETROS	n	m	M	c																																																																		
Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1	10	220	1500	3																																																																		
Deteción de <i>Salmonella</i> sp. (*)	5	0	-	1																																																																		
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva (UFC/g)	5	100	500	1																																																																		
<i>Campylobacter</i> sp. (*)	-	-	-	-																																																																		

	<p>que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional. En donde:</p> <p>n: número de muestras por examinar m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M</p> <p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así: El proveedor debe certificar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA. Certificación HACCP. Certificado de sacrificio en Planta Nacional</p>																																					
3	<p>Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que, por normalidad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así: Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP</p>																																					
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. En parámetros fisicoquímicos Y microbiológicos, se adiciona información de adonde se extraerán datos. En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500, 'o la norma que lo modifique, adicione o sustituya'. De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C; Este no deberá presentar estarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida. En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación". En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%. El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedoras que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>																																					
5	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados".</p>																																					
6	<p>Se realiza cambio a la vida útil en producto en condiciones de refrigeración; se cambia de mínimo diez (10) días a máximo cinco (5) días.</p>																																					
7	<p>En empaque se retira opción peso 50 kg para cava en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de empaque caja.</p>																																					
8	<p>Se ajustan requisitos microbiológicos en línea con la normatividad nacional vigente, dejando los parámetros de aceptabilidad independientemente de la cantidad de muestras tomadas ya que estas difieren según el tamaño del lote de producto, así:</p> <table border="1" data-bbox="267 1375 1274 1575"> <thead> <tr> <th rowspan="2">PARÁMETROS</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">m</th> <th rowspan="2">M</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Requisitos</th> </tr> <tr> <th>Referencia</th> <th>Requisito nacional</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (total)</td> <td>10</td> <td>223</td> <td>1500</td> <td>3</td> <td>Resolución INVIMA 2019049081 de 2019</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella / 25 ml¹</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>1</td> <td>Resolución INVIMA 2019049081 de 2019</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> <td>Resolución INVIMA 2019049081 de 2019</td> <td>10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter ²</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Resolución INVIMA 2019049081 de 2019</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se incluye en los requisitos normativos la Resolución 2021043230 de 2021 que modifica la Resolución Invima 2019049081 de 2019 y se complementan los requerimientos de vida útil del producto. Se ajustan requisitos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador de acuerdo con la normatividad nacional vigente. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</p>	PARÁMETROS	n	m	M	c	Requisitos		Referencia	Requisito nacional	Recuento Escherichia coli (total)	10	223	1500	3	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	10 ⁴ ufc/g	Detección de Salmonella / 25 ml ¹	5	0	-	1	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	10 ⁴ ufc/g	Campylobacter ²					Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	0
PARÁMETROS	n						m	M	c	Requisitos																												
		Referencia	Requisito nacional																																			
Recuento Escherichia coli (total)	10	223	1500	3	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	10 ⁴ ufc/g																																
Detección de Salmonella / 25 ml ¹	5	0	-	1	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	0																																
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	500	1	Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	10 ⁴ ufc/g																																
Campylobacter ²					Resolución INVIMA 2019049081 de 2019	0																																
9	<p>Se cambia el nombre Visceras de pollo por Menudencia o productos cárnicos comestibles. En requisitos microbiológicos nuevamente se incluyen los requisitos establecidos por la NTC 3644-2 (segunda Versión)</p>																																					

	Microorganismos:	n	m	M	c
	Recuento Escherichia Coli biotipo 1	13'	230	1500	3
Detección de Salmonella/25 ml ¹	5	0(0)	1(1)	1	
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva (MFC) ²	5	100	500	1	
Carryover bacterias ³	(1)	(-)	(-)	(-)	

¹ Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es en paquete.
² Presencia
³ Carryover bacterias se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el testamento dada a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional en donde:
 m: Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
 M: Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
 n: Número de muestras por examinar.
 c: Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M.

Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.
 En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.
 En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2018 y se ajusta la obligación de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva.

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

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

EN BLANC

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

CÓDIGO: PA-FO-75

VERSIÓN No. 02

Página 1 de 4

FECHA:

23

04

2024



PRODUCTO / NOMBRE	CAMARONES
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000139 / SAP 200000140 / SAP 200002316
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Es un crustáceo del orden de los decápodos, marino o de agua dulce aproximadamente de máximo 14 cm de longitud, cuando es precocido (blanqueado o escaldado) es porque ha sido sometido a una inmersión en agua caliente o en vapor, a una temperatura entre 75°C a 100°C, por un tiempo inferior a 4 minutos, cuya temperatura en el núcleo debe estar entre 70°C y menor de los 75°C, y por consiguiente este permanece crudo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica			
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
		Requisito		Mínimo	Máximo
		Contenido de Nitrógeno Básico Volátil Total, mg/100 g		--	70
Requisitos Microbiológicos	Requisitos Fisicoquímicos	pH	6.8	7.2	
		Requisitos fisicoquímicos para los camarones congelados: crudos y precocidos - NTC 4346			
		El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:			
	- Para camarones crudos				
REQUISITO		n	c	m	M
Escherichia coli		5	2	10 ² ufc/g	3x10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva		5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1		5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos Microbiológicos: 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022					
- Para camarones precocidos					
REQUISITO		n	c	m	M
Escherichia coli		5	2	10 ufc/g	10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva		5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g
Salmonella spp.		5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes		5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1		5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos Microbiológicos: 9.9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos. Resolución 1407 de 2022					

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto se requiere precocido y desvenado o crudo pelado y desvenado.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4346, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012, Resolución 2605 de 2005, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000139 Camarón precocido pelado desvenado x 500 gramos SAP 200000140 Camarón crudo pelado desvenado x 500 gramos SAP 200002315 x 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

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. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. El producto se recibe con una temperatura mínima de -10°C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -10 a -18°C.
----------------------------------	---

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). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. • Certificado HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:

OCTUBRE 2024

CONTROL DE CAMBIOS

DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

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

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FQ-75 Versión 02
 Se ajustan los requisitos Microbiológicos retirando los Requisitos microbiológicos para los camarones congelados: crudos y precocidos - NTC 4346 y se actualizan por entrar en vigencia la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos y 9.9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos.

Requisito	n
Requisito de Salmo salar en UFC/g	10
Requisito de Salmonella spp. en UFC/g	100
Requisito de Salmonella spp. en UFC/g	Ausencia
Requisito de Salmonella spp. en UFC/g	Ausencia

NTC 4346

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	4	2	10 UFC/g	3x10 ⁴ UFC/g
Staphylococcus aureus positiva	5	2	10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022



REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 UFC/g	10 ⁶ UFC/g
Staphylococcus aureus positiva	5	2	10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocitogenes	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

9.9 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) precocidos. Resolución 1407 de 2022

En ítem Otras características del producto se incluye el texto "El producto se requiere crudo pelado y desvenado".
 En requisitos normativos se incluyen Resolución 468 de 2012, Resolución 2505 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.
 En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen: los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º; tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022, y para el caso de comercializadores Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Belancourt Vega	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02		Página 1 de 4	
		Fecha:	23	04	

PRODUCTO / NOMBRE	PESCADO SIERRA
-------------------	----------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Vibrio cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ² ufc/g																						
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																						
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.</p> <p>Límite máximo de metales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																	
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																									
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FQ-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato, se incluye código 200001853 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FQ-75 Versión 02 En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	1.5
Proteína g /100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de Bact. UFC	5	22	400	1
Recuento de Bacterias aerobias UFC	5	100	1000	1
Presencia de amoníaco (2g)	5	Negativo	-	1
Presencia de coliformos (2g)	5	Negativo	-	1

Resolución 776 de 2008

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ⁶ ufc/g
Staphylococcus coliformes positiva	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁷ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Límite máximo de metales. Plomo Pb: 0.2; Cadmio Cd: 0.05. Mercurio Mg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022., se retira la Resolución 776 de 2008.



En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye: para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años, y los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º. Ítem de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montañez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

112

cojo en blanco.

25

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75		Versión No. 02	
		Fecha: 23 / 04 / 2024		Página 1 de 4	

PRODUCTO / NOMBRE	MOJARRA
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limites máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012.</p> <p>Limite máximo de metales:</p> <table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Limites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.</p>	Requisito	Limites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr	Requisito	Limites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg												
	Requisito	Limites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisito	Limites máximos (mg/kg peso fresco)																								
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																									
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empaquetado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaquetado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
--	---


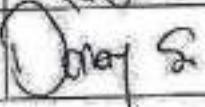
CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C.</p> <p>Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	--

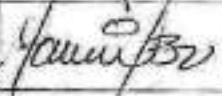
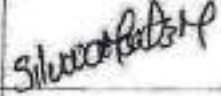
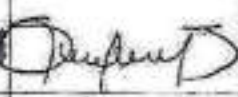
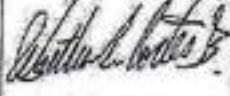
CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquillador/ Comercializador	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquillador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º; tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

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

2	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</p>																																																		
3	<p>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2006 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:</p> <table border="1" data-bbox="649 493 1136 640"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Piomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Hg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente".</p>	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Piomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																																										
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																																																		
Piomo (Pb):	0.3 mg /Kg																																																		
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																																																		
Mercurio (Hg):	0.5 mg /Kg																																																		
4	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 - para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos, ultracongelados y/o ultracongelados crudos.</p> <table border="1" data-bbox="389 1113 836 1428"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Detección de Escherichia coli UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella spp/25g</td> <td>5</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Vibrio cholerae O1/25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="958 1113 1461 1333"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 UFC/g</td> <td>5x10⁴ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10⁴ UFC/g</td> <td>10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholerae O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2006. En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.</p>	Requisito	n	m	M	c	Detección de Escherichia coli UFC/g	5	10	400	2	Detección de Salmonella spp/25g	5	Ausente	-	0	Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	1000	2	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 UFC/g	5x10 ⁴ UFC/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	---
Requisito	n	m	M	c																																															
Detección de Escherichia coli UFC/g	5	10	400	2																																															
Detección de Salmonella spp/25g	5	Ausente	-	0																																															
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0																																															
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	100	1000	2																																															
REQUISITO	n	c	m	M																																															
Escherichia coli	5	2	10 UFC/g	5x10 ⁴ UFC/g																																															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g																																															
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																															
Vibrio Cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	---																																															
5	<p>En ítem de certificaciones Proveedor / Negociador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.</p>																																																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodríguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 4

Fecha: 23 04 2024



PRODUCTO / NOMBRE

TILAPIA

Código

SAP 200000704 / SAP 200001862

Clasificación

Cárnicos

REQUISITOS GENERALES

Descripción del Producto

Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado.

Ingredientes

No aplica

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Limite permitido
Bases Volátiles Totales ¹	70 mg /100g
pH a 20 °C	5.5 - 7.5
Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,	< 2.0
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia

¹ Requisito para partes comestibles.

NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos refrigerados o congelados.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos Microbiológicos

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

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos, ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales

No aplica

Otras características del producto

El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella. La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color.

REQUISITOS NORMATIVOS

Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 488 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 20000704 / SAP 200001862 Por Kg de producto, cada unidad de producto debe tener un peso neto mínimo de 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellada El producto deberá garantizar la inocuidad de los alimentos, y deberá empacarse al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005106/2005 y las normas que las modifiquen, adiciones o sustituyan. No se permita el uso de adhesivos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, expedido por el ente territorial correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18 °C - 0°C).</p> <p>El producto se recibe con temperatura de congelación de -18°C o menos. Se deberá conservar la cadena de frío durante todas las actividades posteriores a la captura del producto.</p> <p>El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo, o indicios de descongelación.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro sanitario del producto Vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se elimina código SIC 36870 por no estar en uso, se incorpora el código SAP 20000704. Se adicionan requisitos microbiológicos, de acuerdo al Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 561 de 1984 y Resolución 122 de 2012, Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

(refrigerados o congelados).
 Se completa información sobre otras características del producto.
 Se modifica contenido de 170-200 g por no estar en uso a 1 Kg el cual actualmente se compra.
 Se complementan los requisitos normativos, se adiciona normatividad; Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.
 Se completa información de las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.
 Se adiciona información sobre el empaque y rotulado del producto.
 Se adiciona exigencia de documento que demuestre el Programa de aseguramiento de la calidad y/o sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.

3 Se ajusta información a nuevo Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001862 que actualmente se está utilizando en las regionales aplicado a comedores el cual que se encuentra en el listado maestro de materiales aportado por el área de tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Feb/22.

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02.
 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Res. 122 de 2012 y Res. 776 de 2008, Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022. Requisitos Microbiológicos: 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Resolución 122 de 2012 y resolución 776 de 2008

Requisito	n	m	M	c
Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2
Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	Ausente	-	0
Detección de <i>Vibrio cholerae O1</i> /25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ⁴ ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	2	10 ⁴ ufc/g	10 ⁴ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Ausencia/25g	---
<i>Vibrio Cholera O1</i>	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos: 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

4 En requisitos nutricionales se retira la Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018, y se deja No aplica. Toda vez que el etiquetado nutricional se declara en el rotulo de acuerdo a la resolución 610 de 2021.

Requisito	Valor
Humedad (g)	55.5
Energía (Kcal)	312
Energía (KJ)	1293
Proteína (g)	16.2
Lípidos (g)	27.5
Carbónhidatos totales (g)	0
Fibra dietética (g)	0
Calcio (mg)	70
Fósforo (mg)	110



En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables, Resolución 1407 de 2022, Resolución 610 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
 En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe contar con la detección completa para la entrega del producto" toda vez que esta exigencia esta inmersa en la resolución 2674 de 2013. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
 En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. Cambios realizados por MCRG, May. 2024

5 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
 En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	

Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	<i>[Signature]</i>

Item: 21

		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		Código: PA-FO-75		
TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 01	Página 1 de 4			
		Fecha: 26	03	2021		

PRODUCTO / NOMBRE	HUEVO
--------------------------	--------------

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

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3551 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2874 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
------------------------------	--

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

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

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

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

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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	Septiembre 2023
-----------------------------	-----------------

CONTROL DE CAMBIOS					
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO				
1	Versión inicial.				
2	Se actualiza tamaño del huevo de acuerdo a la segunda actualización de la NTC 1240.				
3	Se actualiza análisis microbiológicos y otras características del producto.				
4	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia clasificación basado en Sistema SAP se cambia de "Derivados" a "Huevos".</p> <p>Se actualizó descripción del Producto, de acuerdo a NTC 1240:1988 así: "Cuerpo ovoídeo, proveniente de la oviposición de la gallina (<i>Gallus gallus</i>), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."</p> <p>Se agregaron requisitos microbiológicos así: El producto debe cumplir el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Producto</td> <td>Salmonella / 25g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> <p>Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13.</p>	Producto	Salmonella / 25g	Huevo	Ausencia
Producto	Salmonella / 25g				
Huevo	Ausencia				

Se actualizó información de Otras Características de Producto así:
 "Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar libres de contaminación, de la misma forma los huevos no deben presentar en su cascara residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Los huevos no deberán estar quebrados ni pegados al cartón que los soporta. *Alérgeno natural.*"
 Se actualizaron Requisitos Normativos así:
 "NTC 1240 (Última Actualización), Resolución 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social."
 Se actualizaron Condiciones de transporte y almacenamiento así, basado en la Resolución 3851 de 2014:
 "Los vehículos que transporten huevo o asignados para esta labor no deben transportar sustancias peligrosas o productos que transmitan olores, o que puedan ocasionar contaminación cruzada (Resolución 3851 de 2014). El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año."
 Se actualizó el Envase así:
 "Los huevos se empaquetarán en bandejas de cartón con un color uniforme, son fabricadas con material reciclable; mediante proceso de moldeo. Estos empaques no deben presentar manchas, deben estar libres de daños en los alvéolos, así como las pastillas deben ser uniformes y bien definidas. Estas deben ser de primer uso y no deben presentar residuos de sangre, excremento de aves, restos de huevo, ni ningún otro compuesto diferente a la definición de huevo. Depende de la solicitud del producto puede darse a granel o empaquetado."
 Se actualizó el Rotulado así:
 "De acuerdo con el artículo 13.2 Rotulado, de la Resolución 3651 de 2014 expedida por el ICA, determina que: El huevo empaquetado debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - Nombre del Alimento
 - Número de unidades.
 - Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación
 - Fecha de Vencimiento
 - Los huevos no deben ser incubados y su cascara debe estar entera.
 Adicionalmente deberá identificar el número de Lote de selección del producto con el fin de cumplir con el requisito de trazabilidad como materia prima de los procesos productivos de la ALFM.
 Los huevos no deberán estar expuestos a procesos de conservación."
 Se actualizó la Vida útil así:
 "Mínimo 30 días. De la misma forma se aceptará al momento de la entrega hasta con 5 días posteriores al empaque."
 Se actualizó CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador así:
 - Certificación de granja avícola biosegura de postura y *livante*. Por parte de la granja.
 - Concepto sanitario por la autoridad competente del sitio de almacenamiento o bodega con concepto Favorable o Favorable con requerimientos, con fecha de expedición no superior a un año.

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

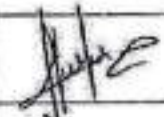
6. Se incluyen códigos SAP 200002472 Huevo Tipo Jumbo (Min. 80 gr), SAP 200002473 Huevo Tipo AAA (67 a 79.9 gr), SAP 200002474 Huevo Tipo AA (60 a 66.9 gr), SAP 200002475 Huevo Tipo A (53 a 59.9 gr), SAP 200002476 Huevo Tipo B (46 a 52.9 gr), SAP 200002477 Huevo Tipo C (Min. 40 gr) por solicitud de la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

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

Producto	Salmonella / 25g	Parámetro	it
Huevo	Ausencia	Salmonella Sp.	Ausencia/25g

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

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

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