


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

| | | |
|-----------------------------|----------------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | | PANELA |
| REQUISITOS GENERALES | Código: | SAP 200002252 / SAP 200002253 SAP 200002254 / SAP 200001497 |
| | Clasificación: | PANELA |
| | Descripción del Producto: | Producto obtenido de la extracción y evaporación de los jugos de la caña de azúcar, elaborado en los establecimientos denominados trapiches paneleros o en las centrales de acopio de mieles vírgenes, en cualquiera de sus formas y presentaciones. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes: | Jugo de Caña de Azúcar 100 %. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|-----------|------------|---|--------|---|--|------|-----|---|---|-----|----------------------------|------|---|---------------|------|---|---------------|---|------|---------------------------------|---|-----|-------------------------------------|---|-----|-----------------|----------|--|------------|----------|--|
| | 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 rowspan="2">REQUISITO</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %</td> <td>5,5%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %</td> <td>-</td> <td>83%</td> </tr> <tr> <td>Proteínas, en % (N x 6,25)</td> <td>0,2%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Cenizas, en %</td> <td>0,8%</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en %</td> <td>-</td> <td>9,0%</td> </tr> <tr> <td>Piomo expresado con Pb en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,2</td> </tr> <tr> <td>Arsénico expresado como As en mg/kg</td> <td>-</td> <td>0,1</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> <tr> <td>Colorantes</td> <td colspan="2">NEGATIVO</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físico-químicos Panela - Resolución 779 de 2006</p> | REQUISITO | PARAMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Azúcares reductores, expresados en glucosa, en % | 5,5% | - | Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % | - | 83% | Proteínas, en % (N x 6,25) | 0,2% | - | Cenizas, en % | 0,8% | - | Humedad, en % | - | 9,0% | Piomo expresado con Pb en mg/kg | - | 0,2 | Arsénico expresado como As en mg/kg | - | 0,1 | SO ₂ | NEGATIVO | | Colorantes | NEGATIVO | |
| | REQUISITO | PARAMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Azúcares reductores, expresados en glucosa, en % | 5,5% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en % | - | 83% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteínas, en % (N x 6,25) | 0,2% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cenizas, en % | 0,8% | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad, en % | - | 9,0% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piomo expresado con Pb en mg/kg | - | 0,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico expresado como As en mg/kg | - | 0,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SO ₂ | NEGATIVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes | NEGATIVO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Panela- NTC 1311</p> | PARAMETROS | N | m | M | C | Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr | 5 | 50 | 150 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARAMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr | 5 | 50 | 150 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto: | <p>En la elaboración de la panela se prohíbe el uso de las siguientes sustancias e insumos:</p> <p>a) Hidrosulfito de Sodio u otras sustancias químicas tóxicas con propiedades blanqueadoras;</p> <p>b) Colorantes o sustancias tóxicas, grasas saturadas;</p> <p>c) Azúcar, mieles procedentes de ingenios azucareros, mieles de otros trapiches paneleros, jarabe de maíz, otros endulzantes y panelas devueltas que tengan incidencia sobre la inocuidad y calidad de la panela;</p> <p>d) Cualquier otra sustancia química que altere sus características físico-químicas, su valor nutricional o que eventualmente pueda afectar la salud.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS NORMATIVOS | Res No.779/2006, Res 3462/2008, Res. 3544/2009, Res 4121/2011, NTC 1311, Res 2546/ 2004, Decreto del Ministerio y Protección Social 3075 de 1997. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[Handwritten signature]

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002253 Panela Cuadrada * 300 G , embalada caja *80 unidades SAP 200002252 Panela Cuadrada * 250 G, embalada caja *80 unidades SAP 200002254 Panela Redonda * 1 Lb, Embalada Caja *40 Unidades SAP 200001497 Panela Cuadrada * 1 Lb, embalada caja *40 unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | Cada unidad de producto debe ser empacado en: polipropileno termoencogido o polipropileno biorientado empacado en tecnología Flow Pack. El material de empaque debe cubrir completamente el producto y protegerlo frente a la contaminación. |
| | Rotulado | El rotulado puede estar impreso en la bolsa o con adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Resolución 779 de 2006. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo un (1) mes después de la fecha de fabricación. |
|--|--|

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

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Productores Paneleros (Trapiche) - Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. Este certificado se requiere del trapiche productor y planta de transformación o procesamiento. Cumplimiento a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.779 de 2006. - Presentar certificación de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela". |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Noviembre de 2021 |
|-----------------------------|-------------------|



CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|----------------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1311 "PRODUCTOS AGRICOLAS PANELA". Se actualiza a solicitar a Productores Paneleros (Trapiche), toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se realiza nota aclaratoria respecto al comercializador. |
| 3 | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador; Se amplia a mínimo 4 meses de vida útil de la panela. Se aclaran condiciones de presentación por los números SIC. Se aclara rotulación de embalaje y empaque primario. Se adiciona la presentación de panela redonda por 300 gramos. Se ajusta expedición de documentos por el INVIMA. Se retira requisitos. Se debe cumplir con las condiciones mínimas de información en el embalaje secundario con los requisitos de rotulado que se establecen a continuación: a) Nombre completo del producto e ingredientes; b) Marca comercial; c) Nombre y ubicación del trapiche panelero; d) Número de lote o fecha de producción; e) Condiciones de conservación; f) Declaración del contenido neto, de acuerdo con la normatividad vigente. Se ajusta vida útil de un mes a seis meses con fecha producción no mayor a un mes. Se adicionan requisitos normativos de cumplimiento. |
| 4 | Se ajustan códigos SAP de acuerdo a las presentaciones referidas en el listado de materiales. Así mismo, se cambian los requisitos microbiológicos, fisicoquímicos y las otras características del producto de acuerdo a la NTC 1311. |

| | Requisito | | | | Parámetro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--------|-----|---|----------------------------------|-----|-----|-------------|------------|----|---------------------------------|-----|---|-----------------------------------|-----|-----|------------------------|-----|------------|-------------------|----|---|------------------|---|---|--|-----|---|--|-----------|--------|--------|-----------------------|----|----|----------------|---|---|---------------------------|----|----|-----------------------------------|----|----|-------------------------|-----|---|--------------|----|-----|----------------------------------|-----|---|----------------------------------|-----|---|
| | n | m | M | C | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g | | | | Recuento de hongos y levaduras/g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 5 | 50 | 150 | 2 | 3 | 200 | 500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>COMPONENTE</th> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (°N)</td> <td>1</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (Sacarosa) (%)</td> <td>1.0</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores (Glucosa) (%)</td> <td>0.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Proteína (N) (Mét. 25)</td> <td>100</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Potasio (mg/100g)</td> <td>10</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg/100g)</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | | COMPONENTE | Min | Max | Acidez (°N) | 1 | 20 | Azúcares totales (Sacarosa) (%) | 1.0 | - | Azúcares reductores (Glucosa) (%) | 0.2 | - | Proteína (N) (Mét. 25) | 100 | - | Potasio (mg/100g) | 10 | - | Calcio (mg/100g) | - | - | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cálculo de T (850 mm)</td> <td>30</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Humedad (M.F.)</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Azúcares reductores en la</td> <td>50</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Azúcares Totales (Sacarosa) en la</td> <td>73</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína en % (Mét. 25)</td> <td>0.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Centros en %</td> <td>28</td> <td>1.9</td> </tr> <tr> <td>Plomo expresado como Pb en mg/kg</td> <td>0.2</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Plomo expresado como As en mg/kg</td> <td>0.1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Parámetro | Mínimo | Máximo | Cálculo de T (850 mm) | 30 | 25 | Humedad (M.F.) | - | 8 | Azúcares reductores en la | 50 | 12 | Azúcares Totales (Sacarosa) en la | 73 | 30 | Proteína en % (Mét. 25) | 0.2 | - | Centros en % | 28 | 1.9 | Plomo expresado como Pb en mg/kg | 0.2 | - | Plomo expresado como As en mg/kg | 0.1 | - |
| COMPONENTE | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (°N) | 1 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares totales (Sacarosa) (%) | 1.0 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares reductores (Glucosa) (%) | 0.2 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (N) (Mét. 25) | 100 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Potasio (mg/100g) | 10 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calcio (mg/100g) | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cálculo de T (850 mm) | 30 | 25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (M.F.) | - | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares reductores en la | 50 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares Totales (Sacarosa) en la | 73 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína en % (Mét. 25) | 0.2 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Centros en % | 28 | 1.9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo expresado como Pb en mg/kg | 0.2 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo expresado como As en mg/kg | 0.1 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | <p>Se ajustó el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el Nombre de PANELA a PANELA CUADRADA y la Clasificación de BLOQUE a PANELA. Se ajusta la Descripción del Producto, los Requisitos Físicoquímicos y las Otras características del producto, de acuerdo a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 779 de 2006. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos según la NTC 1311.</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>Recuento de mohos y levaduras, gr</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <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>Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr</td> <td>5</td> <td>50</td> <td>150</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> | | | | | | | | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de mohos y levaduras, gr | 3 | 200 | 500 | 2 | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr | 5 | 50 | 150 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras, gr | 3 | 200 | 500 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos y levaduras en UFC / gr | 5 | 50 | 150 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | <p>Se actualiza información a formato versión PA-FO-75 Versión 00. Se retira código SIC en donde se menciona. Se retira de nombre la característica cuadrada, con el fin de generalizar la ficha Técnica por producto y se adiciona código SAP: Panela Redonda, en contenido se adiciona: SAP 200000520 Caja de cartón corrugado x 40 Unidades en empaque individual para presentación de 500 gramos. En presentación del producto se adiciona: SAP 200000525 - Redonda por 500gr.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | <p>Se adiciona en ingredientes Jugo de caña de azúcar 100%. Se incluye en Requisitos Normativos, las resoluciones 2546/2004 y el Decreto 3075/1997 del Ministerio y Protección Social. Se incorpora en Rotulado, la opción del presentar el rotulado con adhesivo. En Certificaciones, se modifica presentar paz y salvo del fomento panelero a presentar certificado de pago de cuota de fomento panelero expedido por la Federación Nacional de productores Paneleros "Fedepanela".</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | <p>Se modifican códigos SAP 200000521 panela cuadrada x 250g por SAP:20002252, SAP 200000521 panela cuadrada x 300 g por SAP 200002253, SAP 200000525 panela redonda x 1 lb por SAP 200002254, SAP 200000520 Panela cuadrada por lb por SAP:2000001497.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | <p>Se completa la información de transporte y almacenamiento, se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta la vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente).</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | <p>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se retira de rotulado: "Se deberá a solicitud de la Entidad adelantar declaración de la fecha de vencimiento del producto", esto se retira de acuerdo a estar acorde con la Resolución 5109 de 2005, que no se requiere fecha de vencimiento para producto. Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | <p>Se ajustan nombres de materiales por presentación de producto de acuerdo a lo indicado en el sistema SAP y se incluye en los requisitos de empaque, la opción de material polipropileno Biorientado, empacado en tecnología Flow Pack, de acuerdo con las condiciones actuales del mercado. Cambios realizados por JPMR / Nov/ 2021.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|-------|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 30 NOV 2021 | |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Meo | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 06 DIC 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 06 DIC 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 06 DIC 2021 | |

100 100 100
100 100 100
100 100 100
100 100 100
100 100 100



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

| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SOPA |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000550 / SAP 200000548 / SAP 200002260 |
| | Clasificación | Pastas |
| | Descripción del Producto | Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum durum</i> . Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano. |

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------|------------|---|--------|---|-------------|--------|---------|------------|--------------------------|------|--------------|------|---|-------------------------------|---|------|----------------------|-----|----------------------|-------------------------|----------|------|---|------------------------------------|---|-----|-----|---|
| | 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 rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>13,0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>-</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td>-</td> <td>0,45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td>0,4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1995. *El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055.</p> | COMPONENTE | PARAMETROS | | MÍNIMO | MÁXIMO | Humedad (%) | - | 13,0 | Ceniza (%) | - | 1,20 | Proteína (%) | 10,5 | - | Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | Productos Grasos (%) | 0,4 | - | Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | |
| | COMPONENTE | PARAMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | - | 13,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ceniza (%) | - | 1,20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 10,5 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos Grasos (%) | 0,4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesofílicos</td> <td>3</td> <td>800000</td> <td>1000000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/g</td> <td>3</td> <td>43</td> <td>150</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras/g</td> <td>3</td> <td>4000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo coagulasa positiva /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1995.</p> | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de microorganismos mesofílicos | 3 | 800000 | 1000000 | 1 | NMP coliformes totales/g | 3 | 43 | 150 | 1 | NMP coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | Hongos y levaduras/g | 3 | 4000 | 5000 | 1 | Estafilococo coagulasa positiva /g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos mesofílicos | 3 | 800000 | 1000000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes totales/g | 3 | 43 | 150 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes fecales/g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y levaduras/g | 3 | 4000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococo coagulasa positiva /g | 3 | 100 | 200 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Color: Amarillo brillante o huevo, Olor: Característico a trigo, Sabor: Característico, Textura: Firme.</p> <p>Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | <p>SAP 200000550 Peso Neto de 250 gramos. SAP 200000548 Peso Neto de 500 gramos. SAP 200002260 Peso Neto de 250 gramos.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos | Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

JMG

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

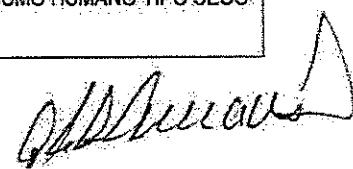
| | |
|------------|--|
| Normativos | Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013. |
|------------|--|

| | | |
|---------------------------|--|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000550 / SAP 200002260 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000548 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno bioentado o bolsa de celofán. Para empaque secundario: Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición |
| | Vida Útil | El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. |

| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. |
|--|---|



| | |
|--|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | FEBRERO DE 2021 |
|--|------------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSION | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Version Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales. |
| 3 | Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar, 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 |

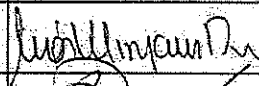
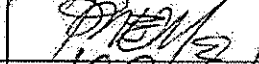





PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



| | | | | | |
|--|--|------------------|----|---------------|---|
|  <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La Unidad de los Ejércitos Peruanos</p> | <p>TÍTULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | Código: PA-FO-75 | | |  <p>Calidad Social y Ambiental de la Defensa</p> |
| | | Versión No. 00 | | Página 3 de 3 | |
| | | Fecha: | 12 | 07 | |

| | |
|---|--|
| | <p>Se ajusta la clasificación del producto.</p> <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991</p> <p>Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal.</p> <p>Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica.</p> <p>Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega.</p> |
| 5 | <p>Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad, Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: " las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000550 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000548 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> |
| 6 | <p>Se realiza la adición del código SAP 200002260 pasta corriente tipo sopa x 250 gramos.</p> <p>En empaque se modifican las características del empaque secundario, se retira caja de cartón corrugado, se establece Polietileno de baja densidad termoencogible de primer uso y de grado alimentario.</p> |
| 7 | <p>En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-"; en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades y adicionando información de código 200002260, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 26 FEB 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 26 FEB 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 26 FEB 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc Adm. Emp Héctor Vargas Rodríguez | 26 FEB 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 26 FEB 2021 |  |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | | |
|---|---|------------------|----|---------------|---|
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | | Versión No. 00 | | Página 1 de 3 | |
| | | Fecha: | 12 | 07 | |



| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | PASTA ALIMENTICIA CORRIENTE TIPO SECO |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000544 / SAP 200000545 |
| | Clasificación | Pastas |
| | Descripción del Producto | Producto elaborado con granos de trigo, de la variedad <i>Triticum durum</i> . Preparados mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y derivados del trigo. Aptas para el consumo humano. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Sémola de trigo y/o harina de trigo (cereal que contiene gluten) fortificados, sal, agua u otros ingredientes. Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------------|------------|---|--------|---|-------------|--------|---------|------------|---------------------------|------|--------------|------|---|-------------------------------|---|------|----------------------|-----|-----------------------|-------------------------|----------|------|---|------------------------------------|---|-----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="722 903 1299 1144"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>MINIMO</th> <th>MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>-</td> <td>13,0</td> </tr> <tr> <td>Ceniza (%)</td> <td>-</td> <td>1,20</td> </tr> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>10,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Acidez como ácido láctico (%)</td> <td>-</td> <td>0,45</td> </tr> <tr> <td>Productos Grasos (%)</td> <td>0,4</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Colorantes Artificiales</td> <td colspan="2">Negativo</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos físicoquímicos Pastas alimenticias -Resolución 4393 de 1991. *El contenido de cenizas se referencia en NTC 1055. | COMPONENTE | PARAMETROS | | MINIMO | MAXIMO | Humedad (%) | - | 13,0 | Ceniza (%) | - | 1,20 | Proteína (%) | 10,5 | - | Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | Productos Grasos (%) | 0,4 | - | Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | |
| | COMPONENTE | PARAMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MINIMO | MAXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad (%) | - | 13,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ceniza (%) | - | 1,20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 10,5 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez como ácido láctico (%) | - | 0,45 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos Grasos (%) | 0,4 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes Artificiales | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="641 1270 1380 1491"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de microorganismos mesofílicos</td> <td>3</td> <td>800000</td> <td>1000000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes totales/ g</td> <td>3</td> <td>43</td> <td>150</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>NMP coliformes fecales/ g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Hongos y levaduras /g</td> <td>3</td> <td>4000</td> <td>5000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Estafilococo coagulasa positiva /g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>200</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> Requisitos microbiológicos Pastas alimenticias secas- Resolución 4393 de 1991. | Requisitos | n | m | M | c | Recuento de microorganismos mesofílicos | 3 | 800000 | 1000000 | 1 | NMP coliformes totales/ g | 3 | 43 | 150 | 1 | NMP coliformes fecales/ g | 3 | <3 | - | 0 | Hongos y levaduras /g | 3 | 4000 | 5000 | 1 | Estafilococo coagulasa positiva /g | 3 | 100 | 200 | 1 |
| Requisitos | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de microorganismos mesofílicos | 3 | 800000 | 1000000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes totales/ g | 3 | 43 | 150 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP coliformes fecales/ g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hongos y levaduras /g | 3 | 4000 | 5000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estafilococo coagulasa positiva /g | 3 | 100 | 200 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta de olores y sabores extraños. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido | SAP 200000544 Peso Neto de 250 gramos. SAP 200000545 Peso Neto de 500 gramos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos | Debe cumplir con lo establecido en la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------|-----------------------------|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000544 Paquete *250g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes SAP 200000545 Paquete *500g reempacado en fardo *12, 24 o 48 paquetes |
| | Condiciones de Transporte y | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe |



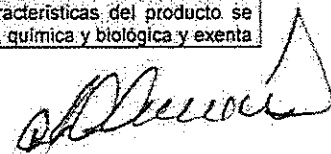
| | | | | | |
|---|--|----------------------------------|---------------|----|---|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | | Versión No. 00 | Página 2 de 3 | | |
| | | Fecha: | 12 | 07 | |



| | | |
|--|----------------|--|
| | Almacenamiento | cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Polietileno de baja densidad calibre 2, polipropileno biorentado o bolsa de celofán. Para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad termoencogible. Empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición |
| | Vida Útil | El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. |

| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | Registro Sanitario, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA |
|---|---|

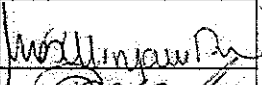
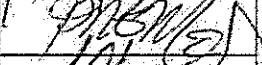


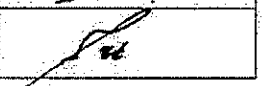
| | |
|--|-----------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | FEBRERO DE 2021 |
|--|-----------------|



| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Se adicionan requisitos nutricionales. |
| 3 | Se adjuntan códigos SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retira requisito: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se retiran códigos SIC que corresponden a fichas de producto sin fortificar, 37421 y 37430. Se retira la fortificación las vitaminas A, B1, B2 y zinc. |
| 4 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajusta el nombre del producto de "PASTA ALIMENTARIA FORTIFICADA PARA CONSUMO HUMANO TIPO SECO" a "PASTA ALIMENTICIA FORTIFICADA TIPO SECO" Se ajusta el código SAP de la presentación de 500 gramos de 200000545 a 200000542 Se ajusta la clasificación del producto Se ajustan los requisitos fisicoquímicos a la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991 Se retira de Requisitos normativos la NTC 1055 y permanece la Resolución de Ministerio de Protección Social 4393 de 1991, por tener parámetros diferenciales no comparables, primando la normatividad legal. Se ajusta el ítem otras características, toda vez que la palabra "nutriv" solo aplica a una marca específica. Se ajusta la vida útil en cuanto a que el producto debe tener 18 meses a partir de la fabricación no de la entrega. |
| 5 | Se actualiza formato PA-FO-75, se retiran códigos SIC ya que estos no son utilizados en la Entidad. Se cambia clasificación de cereal a Pastas, basado en clasificación SAP. De los ingredientes se retira ítem huevo, se agrega agua y la información: "Los aditivos deben ser aprobados por la legislación nacional vigente", dentro de los parámetros fisicoquímicos, el parámetro cenizas se referencia basado en la NTC 1055, además se coloca información de referencia tanto para los requisitos fisicoquímicos como microbiológicos. En otras características del producto se cambia No Aplica por: las pastas alimenticias deben estar libres de contaminación física, química y biológica y exenta |



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

| | |
|---|--|
| | de olores y sabores extraños". En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013. En Presentación del producto se adiciona para código SAP 200000544 Fardo por 24 unidades y para código SAP 200000545 Fardo por 12 unidades Se completa la información de Requisitos de transporte y almacenamiento. En condiciones de empaque se aclara para para empaque secundario: caja de cartón corrugado de primer uso o Polietileno de baja densidad Termoencogible. En rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". En certificados se adiciona requerimiento Registro Sanitario Vigente. |
| 6 | En requisitos microbiológicos, se modifica dato NMP Coliformes totales para el contenido máximo ya que por error de digitación se colocó "40" y es "-", en presentación del producto, se modifica información adicionando fardos de 12, 24 o 48 unidades, conforme manejo logístico del mercado. En transporte y almacenamiento se retira "o favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 26 FEB 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 26 FEB 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 26 FEB 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 26 FEB 2021 |  |
| Aprobo | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 26 FEB 2021 |  |

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

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | REFRESCO EN POLVO INSTANTANEO |
|--------------------------|--------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000640 / SAP 200002296 / SAP 200000645 / SAP 200000277 / SAP 200000643 / SAP 200002396 / SAP 200002261 / SAP 200001603 / SAP 200002351 |
| | Clasificación | REFRESCO EN POLVO |
| | Descripción del Producto | Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. Son productos en polvo, constituido por azúcares o mezclas de azúcares y edulcorantes acidulantes, saborizantes, colorantes, con o sin adición de enturbiantes, otros ingredientes y/o aditivos permitidos en la legislación nacional vigente o por el Codex Alimentarius, que, por reconstitución en agua, leche o ambos, permite la obtención de un refresco o bebida. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Edulcorantes, Acidulantes, Pulpa de fruta deshidratada, anticompactante, vitaminas. | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|-----------|---------------|---|-----|--------------------------------|-----|----|-----|---|---------------------------------------|---|----|--|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | 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 MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa expresada como %</td> <td>5.0</td> </tr> <tr> <td>pH en producto reconstituido</td> <td>4.2</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITO | LIMITE MÁXIMO | Humedad, en fracción de masa expresada como % | 5.0 | pH en producto reconstituido | 4.2 | | | | | | | | |
| | REQUISITO | LIMITE MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad, en fracción de masa expresada como % | 5.0 | | | | | | | | | | | | | | |
| | pH en producto reconstituido | 4.2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Coliformes, UFC /g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g</td> <td>5</td> <td>50</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> | PARÁMETROS | N | m | M | C | Recuento de Coliformes, UFC /g | 5 | 10 | 100 | 2 | Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g | 5 | 50 | | 0 |
| PARÁMETROS | N | m | M | C | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes, UFC /g | 5 | 10 | 100 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos y Levaduras, UFC /g | 5 | 50 | | 0 | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Se podrán adicionar vitaminas y minerales de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional vigente. | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El producto se debe entregar en sabores surtidos, en las presentaciones requeridas. | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 2674 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, NTC 5767 Mezclas en polvo para preparar refrescos o bebidas instantáneas. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000640 Sobre *18g embalado en caja *20 sobres. SAP 200002296 Sobre *25g embalado en display * 12 Unidades SAP 200000645 Bolsa *65g embalado en caja *4 display *12 Unidades SAP 200000277 Bolsa *100G embalado en caja *4 display *12 Unidades. SAP 200002261 Refresco en Polvo Instantáneo* 250 gr SAP 200000643 Bolsa *256g embalado en caja *12 bolsas SAP 200002396 Bolsa * 450g embalado en caja * 24 Unidades SAP 200001603 / SAP 200002351 Refresco en Polvo Instantáneo* 1 Kg |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|

Handwritten signature and initials

| | | |
|--|----------------------|--|
| | Empaque y/o Embalaje | Debe estar en Bolsa trilaminada con la siguiente estructura: PP de 25 µ, Foil de aluminio con espesor de 8 µ y polietileno coextruido de 45 µ. O PET/FO/LPE calibre de 80 µ. |
| | Rotulado: | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

| | |
|--|--|
| VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. |
|--|--|

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


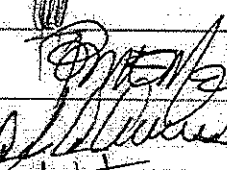


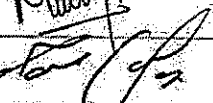
| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. |
|---|---|

| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | Noviembre de 2021 |
|-----------------------------|--------------------------|

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSS 22000, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. El Código SIC 34075 reemplaza SIC 33114. |
| 3 | Se retira requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 ya que este producto no es categorizado según resolución 719 de 2015 como alimento de Alto Riesgo. |
| 4 | Inclusión código SAP. Se retira los seguimientos de certificaciones de proveedor y notas: Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Trazabilidad de sus productos. Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclaran las condiciones de transporte y almacenamiento. Se adiciona requisito de Certificación HACCP o FSSC 22000 dado que mejora las condiciones de calidad de producto y proceso, se adiciona estructura empaque PET/FOIL/PE calibre de 80 µ. Se ajusta os análisis microbiológicos y fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 5767. se adiciona sistema de gestión de calidad FSSC 22000 para mejorar las condiciones de calidad del producto solicitado y pluralidad de oferentes en el mercado, se aclara gramaje y rango más cerrado que de 18 a 30 a 15 a 18 g. dado a las posibilidades de rendimiento del producto. |
| 5 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan los códigos SIC y SAP de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan la Descripción del Producto, los requisitos nutricionales de acuerdo a la NTC 5767. Se ajustan los ítems: Otras Características, Contenido y Presentación del Producto, debido a que los rendimientos del producto estaban sobrevalorados. Se incluye dentro de la vida útil la palabra "mínima" y "Se recibe en bodega máximo dos (2) meses después de la producción". Se retira del ítem Certificaciones el requisito de Certificación "Certificación HACCP o FSSC 22000 para elaboración de productor a base de azúcar o mezclas en polvo", debido a que esta condición cierra el mercado y no permite la pluralidad de oferentes. |
| 6 | Se actualiza información a formato versión FA-FO-75 VERSION 00; Se retira código SIC en donde se menciona. Se adiciona código SAP 200001603: presentación 250 gramos. Se cambia clasificación producto según SAP a REFRESCO EN POLVO. Se adiciona en: Contenido código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos debe rendir mínimo 19 litros. Se adiciona en Requisitos Normativos: Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. Se adiciona requisitos de presentación del producto SAP 200001603 caja de cartón corrugado x 12 unidades. |
| 7 | Se cambia código SAP 200001603 Bolsa de 250 gramos mínimo debe rendir 19 litros, se cambia por código SAP 200000543 ya que el anterior se utiliza actualmente para comedores y no para CAD's, en certificaciones se adiciona o favorable con condiciones para concepto de Acta. En presentación se corrige de acuerdo a anexo de compras. |

| | |
|----|--|
| 8 | Se elimina la palabra azúcar de los ingredientes, ya que al solicitar edulcorantes redundaba la solicitud. Se completa la información de transporte y almacenamiento y se elimina "o favorable con condiciones", se modifica información contenido y presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos de vida útil. En certificaciones se adiciona solicitud de Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente). |
| 9 | Se incluye código 200002296 Refresco en polvo instantáneo x 25 gramos, se modifica requisitos en contenido y presentación del producto. |
| 10 | Se ajusta información Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona presentación x 450 gramos rinde 9 Litros. Se retira información de contenido por nueva versión del formato. En el rotulado se adiciona requisito informar presencia de alérgenos. Cambios realizados por IMRC/ Julio 2021, p |
| 11 | Se incluyen códigos SAP 200002261 - Refresco en Polvo instantáneo* 250 gr. SAP 200001603 / 200002351 - Refresco en Polvo instantáneo* 1 Kg. de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de tecnología y validado por SGOL. Cambios realizados por JPMR/ noviembre 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|--|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alm. Jenny Patricia Motta Romero | 30 NOV 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 06 DIC 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 06 DIC 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 06 DIC 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 06 DIC 2021 |  |

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11

11-11-11



11-11-11

11-11-11

11-11-11

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|----|---|
|  | TITULO: | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | |

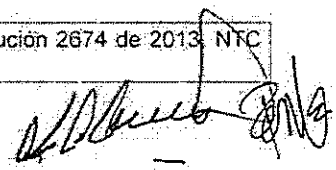
| | |
|-------------------|-------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SAL PARA CONSUMO HUMANO |
|-------------------|-------------------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002293 / SAP 200001625 |
| | Clasificación | SAL |
| | Descripción del Producto | Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema, clasificado como alimento y al que se le han adicionado yodo y flúor en forma de sales solubles y un deshidratante o anticompactante, en las cantidades establecidas por la Legislación Nacional. |

| 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 rowspan="2">Requisito</th> <th colspan="2">Límite</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca</td> <td>99.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % mín</td> <td></td> <td>0.20</td> </tr> <tr> <td>Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg</td> <td>180</td> <td>220</td> </tr> <tr> <td>Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg</td> <td>50</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Contenido de sulfatos, expresados como SO₄²⁻ mg/kg</td> <td></td> <td>2.800</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Mg, expresado como Mg²⁺ mg/kg</td> <td></td> <td>800</td> </tr> <tr> <td>Contenido de Ca como Ca²⁺ mg/kg</td> <td></td> <td>1.000</td> </tr> <tr> <td>Otros inorgánicos en agua, mg/g</td> <td></td> <td>1.600</td> </tr> <tr> <td colspan="3">CONTAMINANTES</td> </tr> <tr> <td>Plomo, expresado como Pb, mg/kg</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Arsénico, expresado como As, mg/kg</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="3">GRANULOMETRÍA %</td> </tr> <tr> <td>Pasa malla 20</td> <td>99.00</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Para malla 70</td> <td></td> <td>100.00</td> </tr> </tbody> </table> <p>Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en la Decreto 547 de 1996 así:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal ✓ SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 mg/Kg de sal. <p>Referencia Normativa - Requisitos fisicoquímicos Sal para consumo humano – Decreto 547 de 1996 y NTC 1254.</p> | Requisito | Límite | | Mínimo | Máximo | Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca | 99.00 | | Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % mín | | 0.20 | Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg | 180 | 220 | Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg | 50 | 100 | Contenido de sulfatos, expresados como SO ₄ ²⁻ mg/kg | | 2.800 | Contenido de Mg, expresado como Mg ²⁺ mg/kg | | 800 | Contenido de Ca como Ca ²⁺ mg/kg | | 1.000 | Otros inorgánicos en agua, mg/g | | 1.600 | CONTAMINANTES | | | Plomo, expresado como Pb, mg/kg | | 1 | Arsénico, expresado como As, mg/kg | | 1 | GRANULOMETRÍA % | | | Pasa malla 20 | 99.00 | | Para malla 70 | | 100.00 |
| | Requisito | Límite | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de cloruro de sodio, expresado como NaCl % mín. en base seca | 99.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de humedad entre 100°C y 110°C, % mín | | 0.20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de flúor, expresado como fluoruro, mg/kg | 180 | 220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de yodo, expresado como yoduro, mg/kg | 50 | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de sulfatos, expresados como SO ₄ ²⁻ mg/kg | | 2.800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Mg, expresado como Mg ²⁺ mg/kg | | 800 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Contenido de Ca como Ca ²⁺ mg/kg | | 1.000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otros inorgánicos en agua, mg/g | | 1.600 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTAMINANTES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo, expresado como Pb, mg/kg | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico, expresado como As, mg/kg | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| GRANULOMETRÍA % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pasa malla 20 | 99.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Para malla 70 | | 100.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | El producto debe presentarse en forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y con sabor salino característico. No debe presentar cuerpos extraños tales como vidrio, pelos, trozos de metal, residuos de vegetales u otros. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Decreto 0547 de 1996 del Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2013 NTC 1254. |
|-----------------------|---|

#



| | | |
|--|------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002293 Unidad *500g embalado en paca *12.5 Kg SAP 200001625 Unidad *1000g embalado en paca *12.5 o 25 Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200002293 / SAP 200001625 Producto empacado en bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario calibre 3,0 los empaques deben ser de primer uso. Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, maguillados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005 y Decreto 547/1996. El producto debe declarar No de lote y/o fecha de empaque. |

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque. |
|--|--|

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



| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente. |
|--|---|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | JULIO DE 2021 |
|-----------------------------|----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se cambia el empaque a primario de polipropileno a polietileno en la presentación de reempaque. |
| 3 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1254 INDUSTRIAS ALIMENTARIAS. SAL PARA CONSUMO HUMANO. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, ISO 14001 y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. Y es retirado certificación HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control) |
| 4 | Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), y se retira ISO 9001 e ISO 14001 por modalidad de compra. Y se agrega presentación de Paca x 12.5Kg reempacada x Bolsa de 500gr. |
| 5 | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. Se retiran condiciones de almacenamiento (Ubicar los arzones sobre estibas plásticas a una altura del suelo mínima de 15cm. y a unos 50 cm. de las paredes). Se incluye código SAP. |
| 6 | Se cambian los aportes fisicoquímicos. Se retira de condiciones de vida útil de producto: "El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empackado", según lo estipulado en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. |

| | Metales pesados | Límite máximo |
|----|---|---------------|
| | contenido de yodo | 50-100 mg/kg |
| | Granulometría mala 20% | 80 |
| | Granulometría mala 70% | 20 |
| 7 | <p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo con el decreto 547/96, adicionando la procedencia de la sal así: <i>Producto final refinado constituido predominantemente por NaCl, obtenido a partir de la sal marina o sal gema...</i></p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Se ajusta la vida útil así: <i>El producto se recibe en bodegas con mínimo doce (12) meses después de la fecha de recepción.</i></p> <p>Se ajustan las certificaciones del proveedor así:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). | |
| 8 | <p>Se cambia la clasificación de "Misceláneos" a "Sal" basado en la clasificación dada por el Sistema SAP.</p> <p>Se adiciona requisito en Otras características del Producto así: Se permite el uso de los siguientes anticompactantes y antihumectantes basado en el Decreto 547 de 1996 así: FERROCIANURO DE POTASIO hasta 10 mg/kg de sal FERROCIANURO DE SODIO hasta 10 mg/kg de sal SILICOALUMINATO DE SODIO HASTA 200 MG/KG de sal.</p> <p>Se elimina requisito NTC 1254 ya que solo se tomará referencia del Decreto 547 de 1996 para Requisitos de La Entidad.</p> | |
| 9 | <p>Se adiciona código SAP 200002198 Bulto x 25 Kg a granel de Sal para consumo Humano, se agrega requerimientos de éste código en Contenido, presentación y empaque.</p> | |
| 10 | <p>Se corrige en límites de metales pesados por error de digitación, se cambia de mínimo a máximo en los parámetros de granulometría</p> | |
| 11 | <p>Se retira código SAP 200000922 Sal para consumo humano Saco a granel x 50 Kg, debido a que a que la Resolución 2400 de 1979 del Ministerio de trabajo y seguridad social, no recomendando sobrepasar cargas superiores a 25 kg.</p> | |
| 12 | <p>Se elimina código SAP 200002198 Sal para consumo Bulto de 25 Kg, por no estar en uso, se modifican códigos SAP 200000657 sal x Kg por SAP 200001625; se modifica SAP 200000867 sal para consumo humano x 1 lb por SAP 2000002293. Se unifica nombre SAL por SAL PARA CONSUMO HUMANO.</p> | |
| 13 | <p>Se cambia de máximo a mínimo en los parámetros de granulometría malla 20. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta la vida útil del producto basado en resolución 5109 de 2005, ya que por Resolución 5109 de 2005 para la sal no se requiere indicación de fecha de vencimiento.</p> | |
| 14 | <p>Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación", se complementan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 1254 y Dec. 547/1996, con la información contenida en el ítem "Otras Características del Producto" y se complementa este último ítem.</p> <p>Se incluye en los "Requisitos Normativos" la NTC 1254 y en "Rotulado" el Dec. 547/1996. Se incluye en el ítem Empaque y/o Embalaje "Los empaques y embalajes no deben presentar daños mecánicos, corroidos, maguillados, entreabiertos o con defectos en su sellado (para el caso de los empaques de primer uso), sucios o con indicios de contaminación".</p> <p>Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador "Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente", teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. Cambios realizados por JPMR Jul21.</p> | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|---|
| Elaboró | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta-Romero | 27 JUL 2021 | |
| Revisó | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 30 Jul 21 | |
| | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 30 JUL 21 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 30 JUL 2021 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 30 JUL 2021 | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |

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

| | |
|--------------------------|--|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALCHICHA FRANKFURT SELECCIONADA SALCHICHA VIENA SELECCIONADA |
|--------------------------|--|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000660 / SAP 200000666 |
| | Clasificación | Enlatado |
| | Descripción del Producto | Producto cárnico procesado, escaldado en una masa fina y homogénea, elaborada a base de carne de pollo y cerdo con la adición de almidón de yuca, especias y condimentos de uso permitido. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | A base de carne de cerdo y pollo, grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias y antioxidantes. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|------------------|-----------|--------|---------|----------------|--------------|----------------|-------------------|-------------|--|----|-----------|--|----|-------------|--|---|--|
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">COMPONENTE</th> <th colspan="2">PARAMETRO</th> </tr> <tr> <th>MÍNIMO</th> <th>MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>7</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td></td> <td>76</td> </tr> <tr> <td>Grasa (%)</td> <td></td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Almidón (%)</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> | COMPONENTE | PARAMETRO | | MÍNIMO | MÁXIMO | Proteína (%) | 7 | | Humedad (%) | | 76 | Grasa (%) | | 12 | Almidón (%) | | 6 | |
| | COMPONENTE | PARAMETRO | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MÍNIMO | MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (%) | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | | 76 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa (%) | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón (%) | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos: | La prueba de Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria. Según NTC 4433. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | Debe cumplir con la información nutricional del producto. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITOS</th> <th>LIMITE PERMITIDO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Olor</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>Aspecto</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>Característico</td> </tr> <tr> <td>Control ambiental</td> <td>Negativo</td> </tr> </tbody> </table> | REQUISITOS | LIMITE PERMITIDO | Olor | Normal | Aspecto | Característico | pH | Característico | Control ambiental | Negativo | | | | | | | | | |
| REQUISITOS | LIMITE PERMITIDO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Olor | Normal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspecto | Característico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | Característico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Control ambiental | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Decreto 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000660 Unidad *360g embalado en caja *24 unidades SAP 200000666 Unidad *150g embalado en caja *48 unidades |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto SAP 200000660 debe ser envasado en un recipiente de hojalata, 211*209*413 en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil. El producto 200000666 debe ser envasado en un recipiente de hojalata de aluminio 208*207, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atóxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias tóxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social 5109/2005 y la Resolución de Ministerio de Protección Social |

Handwritten signature

Handwritten signature

| | |
|--|--------------|
| | 333 de 2011. |
|--|--------------|

| | |
|--|--|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario Vigente. - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. - CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos |
|---|--|

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | AGOSTO DE 2021 |
|-----------------------------|-----------------------|

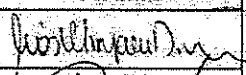
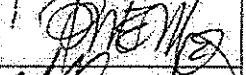
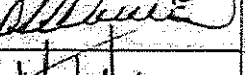
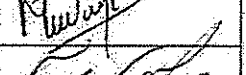
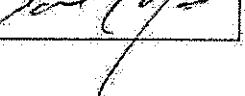
CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato de GP 1000:2004. |
| 3 | Se especifica en el requisito de la NTC- 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido. |
| 4 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto. |
| 5 | Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997. |
| 6 | Se adiciona cumplimiento a NTC 4433; se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De la condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA'. |
| 7 | Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato. Se ajustan: la clasificación, requisitos fisicoquímicos, nutricionales y se da la opción de presentación por 24 unidades del producto. Se retira la NTC 1325 por no aplicar a enlatados solo a carnes frías empacadas al vacío. Se incluye en el rotulado, la Resolución Ministerio de Protección Social 5109 de 2005. |
| 8 | Cambio de formato GAB-PSC-FO-02 a PA-FO-75. Eliminación de códigos SIC 37446 y 37435 por no estar en uso. Se complementa la información para el transporte de alimentos. Se modifica la vida útil del producto de mínimo 24 meses a 18 meses. |

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

SALCHICHA FRANKFURT SELECCIONADA /
SALCHICHA VIENA SELECCIONADA

| | |
|----|--|
| | En certificaciones se incluye solicitud el registro sanitario Vigente. |
| 9 | Se ajusta control de cambios eliminando el ítem 2 (actualización septiembre 10 de 2020) además se continúa con el control de cambios que traía la actualización del 01 de septiembre de 2017 más los cambios realizados el día 10/09/2020. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajusta requerimientos en vida útil. |
| 10 | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 1, se elimina de los requisitos normativos la Resolución 2905 de 2007 por encontrarse derogada y se modifica de la Resolución 2270 de 2012, a Decreto 2270 de 2012. Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 23 AGO 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 AGO 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 24 AGO 2021 |  |

1. 20

2. 1000

3. 2000

4. 1000



5. 2000

6. 1000

7. 2000

8. 1000

| | | |
|--|---------------------------|---|
| | | con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. |
| REQUISITOS NORMATIVOS | | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (última actualización), Resolución Ministerio Protección Social No. 15790/1984, Resolución 2674 de 2013. |
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000678 Unidad *190g embalada en caja *24 unidades SAP 200000677 Unidad *4150g embalada en caja *4 Unidades SAP 200001417 Unidad *3000g embalada en caja *4 Unidades SAP 200001929 Unidad de 8 a 10gr. Embaladas en Caja por seis (6) bolsas de 100 unidades mínimo. SAP 200002372 Unidad *200g embalada en caja *24 unidades. (Valido solo para Regional Centro - Leticia). |
| | Empaque y/o Embalaje | SAP 200000677/ 200001417 Envase en PET circular de primer y/o vidrio de uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca. SAP 200000678 / SAP 200002372 Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica. SAP 200001929 Envase Stick Pack fácil apertura. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social No.5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. |
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | | El producto requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes de fabricado o empackado. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente) |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | | ABRIL DE 2021 |

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

| | |
|-------------------|-----------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALSA DE TOMATE |
|-------------------|-----------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000677 / SAP 200000678 SAP 200001417 / SAP 200001929 / SAP 200002372 |
| | Clasificación | ADEREZO |
| | Descripción del Producto | Producto preparado con la pulpa de tomates (<i>Lycopersicon esculentum</i>) sanos y maduros, adicionado de sal, azúcar, edulcorantes permitidos, vinagre cebollas, ajos y aditivos permitidos. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|----------------------|--|--------|---------------------------------------|------|-----------------------------|---|---|-------|--|------|---|-----------|---|-----|--|---|-----|--|---|-----|----------------------------------|---|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Componente</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Sólidos Totales: fracción de masa (%)</td> <td>31.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Sólidos solubles por refractómetro a 20°C</td> <td>29.0</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Acidez (exp. Como: Ac. Acético): Fracción de masa en %</td> <td>0.85</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>—</td> <td>4.3</td> </tr> <tr> <td>Consistencia Bostwick: cm /30 s a 20°C</td> <td>—</td> <td>7.0</td> </tr> <tr> <td>Cloruro de sodio: fracción en masa, en %</td> <td>—</td> <td>4.0</td> </tr> <tr> <td>Colorantes: solo en mezcla (ppm)</td> <td>—</td> <td>250</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para la salsa de Tomate – NTC 921(Tercera actualización) Requisito colorante Resolución 15790 de 1984</p> | Componente | Mínimo | Máximo | Sólidos Totales: fracción de masa (%) | 31.0 | — | Sólidos solubles por refractómetro a 20°C | 29.0 | — | Acidez (exp. Como: Ac. Acético): Fracción de masa en % | 0.85 | — | pH a 20°C | — | 4.3 | Consistencia Bostwick: cm /30 s a 20°C | — | 7.0 | Cloruro de sodio: fracción en masa, en % | — | 4.0 | Colorantes: solo en mezcla (ppm) | — | 250 |
| | Componente | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Sólidos Totales: fracción de masa (%) | 31.0 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos solubles por refractómetro a 20°C | 29.0 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez (exp. Como: Ac. Acético): Fracción de masa en % | 0.85 | — | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | — | 4.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Consistencia Bostwick: cm /30 s a 20°C | — | 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruro de sodio: fracción en masa, en % | — | 4.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Colorantes: solo en mezcla (ppm) | — | 250 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Parámetro</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento microorganismos mesofílicos/gr.</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Totales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>NMP - Coliformes Fecales/gr</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Recuento Hongos y Levaduras/gr</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40%</td> <td>Campos</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> | Requisito | Parámetro | Recuento microorganismos mesofílicos/gr. | 200 | NMP - Coliformes Totales/gr | <3 | NMP - Coliformes Fecales/gr | <3 | Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr | <10 | Recuento Hongos y Levaduras/gr | 20 | Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos | | | | | | | | | | | |
| Requisito | Parámetro | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento microorganismos mesofílicos/gr. | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP - Coliformes Totales/gr | <3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP - Coliformes Fecales/gr | <3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Esporas Clostridium Sulfito Reductor/gr | <10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Hongos y Levaduras/gr | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Límite Máximo en ppm</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>1.0</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>Cobre</td> <td>2.5</td> </tr> <tr> <td>Estañio</td> <td>150.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Límite metales tóxicos – Resolución Min. Protección Social 15790 de 1984</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir</p> | Metales pesados | Límite Máximo en ppm | Arsénico | 1.0 | Plomo | 2.0 | Cobre | 2.5 | Estañio | 150.0 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metales pesados | Límite Máximo en ppm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | 1.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | 2.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cobre | 2.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estañio | 150.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

PNB

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1 Versión Inicial.

Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.

Se ajustan los requisito fisicoquimicos así:

| Parámetro | n | m | M | C | Requisito | Parámetro |
|---|--------|-----|-----|----|--|-----------|
| Recuento mesofilos aerobios, UFC/g | 3 | 200 | 500 | 1 | Recuento mesofilos aerobios, UFC/g | 200 |
| Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC /g | 3 | <10 | 0 | 0 | Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g | <10 |
| Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 3 | 20 | 50 | 1 | Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC /g | 20 |
| Recuento de coliformes totales, UFC/g | 3 | <3 | 0 | 0 | Recuento de coliformes totales, UFC /g | <3 |
| Recuento de coliformes fecales, NMP/g | 3 | <3 | 0 | 0 | Recuento de coliformes fecales, NMP/g | <3 |
| Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos | | | Po | Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos |

En otras características de productos se incluyó: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. En el contenido, se incluye Pesos Netos Mínimos.

2

| Metales pesados | Límite Máximo en mg/Kg | Metales pesados | Límite Máximo en ppm |
|-----------------|------------------------|-----------------|----------------------|
| Arsénico | 1.0 | Arsénico | 1.0 |
| Plomo | 2.0 | Plomo | 2.0 |
| Cobro | 2.5 | Cobro | 2.5 |
| Estano | 150.0 | Estano | 150.0 |

Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud.

Ambiente: preferiblemente a menos de 30°C. Después de abrir almacenar en refrigeración. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Se incluye en el empaque: El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012; Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todos los empaques deben ofrecer cierre hermético, que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.

Se incluye en el rotulado: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Se ajusta la vida útil del producto así: El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) meses a partir de la recepción.

Se ajustaron las certificaciones de proveedores así:

- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Certificación HACCP o FSSC 22000 para el proceso de salsa y aderezos. (vigente)

Se ajusta el contenido mínimo del producto SAP 200000678 Bolsa Doy Pack con válvula por 200 gramos a Bolsa Doy Pack con válvula por 190; por cambio en las presentaciones del mercado y con el fin de incluir mayor posibilidades de participación.

Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos así:

| Componente | Mínimo | Máximo | Características | Mínimo | Máximo |
|---|--------|--------|--|--------|--------|
| Sólidos totales, fracción en masa (%) | 29 | | Los sólidos solubles por lectura refractométrica | 29.0 | |
| Sólidos solubles por refractómetro, a 20°C. | 31 | | a 20°C SÓLIDOS SOLUBLES EN 2 HORAS | 31.0 | 32.0 |

3

| Requisito | Parámetro | Requisito | Parámetro |
|--|-----------|---|-----------|
| Recuento mesofilos aerobios, UFC/g | 200 | Recuento microorganismos mesófilos /g | 200 |
| Recuento esporas Clostridium sulfito reductoras, UFC/g | <10 | SAP - Coliformes Totales /g | <3 |
| Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 20 | NMP - Coliformes Fecales /g | <3 |
| Recuento de coliformes totales, UFC/g | <3 | Esporas Clostridium Sulfito Reductor /g | <10 |
| Recuento de coliformes fecales, NMP/g | <3 | Recuento Hongos y Levaduras /g | 20 |
| Recuento de mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos | Recuento de Mohos (Hifas-Howard) máximo 40% | Campos |

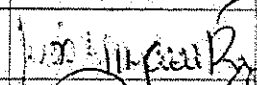

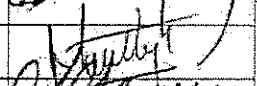


Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 4.

En otras características se incluyó: "Su color debe ser Rojo característico y completamente homogéneo. Su olor y sabor deben ser propios y libres de olores y sabores extraños, debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor sobrecocido." Teniendo en cuenta lo estipulado en la Resolución 15790 de 1984, Artículo 2.

4



Se adiciona presentaciones 200001417 Envase de Vidrio y/o Envase PET por 3000 gramos y 200001929 Envase Slick Pack por 8 a 10 gramos. Se relaciona las referencias donde se extrae la información de requisitos físico químicos, microbiológico y límites máximos de metales tóxicos; se adiciona información en contenido, presentación del producto y empaque para los

| | |
|---|--|
| | códigos SAP agregados. En requisitos normativos se agrega Resolución Ministerio de protección Social 2674 de 2013. |
| 5 | Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado; Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil. |
| 6 | Se adiciona presentación Doy Pack 200gr (válido solo para Regional Centro - Leticia), se modifica ítem empaque. Cambios realizados por IMRC / Abr 2021. |

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|---|----|
|  | TITULO | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 01 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 26 | | 03 |

| | |
|-------------------|-------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SALSA NEGRA |
|-------------------|-------------|

| | | |
|----------------------|--------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 / SAP 200001624 |
| | Clasificación | Salsa Negra |
| | Descripción del Producto | Salsa sazonzadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|-----|---|---|------------|------------------------------------|---|-----|-----|------------------------|--|---|------------------|----|----|---------------------------------------|-----|-----|---|---|---------------------------------------|---|----|---|---|
| | 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">Componente</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Min</th> <th>Max</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez Total (m/v) (%)</td> <td>0.3</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sólidos Solubles</td> <td>10</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>3.5</td> <td>4.7</td> </tr> </tbody> </table> | | | | Componente | Valores | | Min | Max | Acidez Total (m/v) (%) | 0.3 | | Sólidos Solubles | 10 | 30 | pH a 20°C | 3.5 | 4.7 | | | | | | | |
| | Componente | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Min | Max | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez Total (m/v) (%) | 0.3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sólidos Solubles | 10 | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 3.5 | 4.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>3</td> <td>200</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g</td> <td>3</td> <td>20</td> <td>50</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes totales, UFC/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes fecales, NMP/g</td> <td>3</td> <td><3</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> | Parámetro | n | m | M | C | Recuento mesófilos aerobios, UFC/g | 3 | 200 | 500 | 1 | Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 3 | 20 | 50 | 1 | Recuento de coliformes totales, UFC/g | 3 | <3 | - | 0 | Recuento de coliformes fecales, NMP/g | 3 | <3 | - | 0 |
| Parámetro | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento mesófilos aerobios, UFC/g | 3 | 200 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de mohos (M) y levaduras (L), UFC/g | 3 | 20 | 50 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes totales, UFC/g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de coliformes fecales, NMP/g | 3 | <3 | - | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 921 (análisis microbiológicos), Resolución 2674 de 2013. |
|-----------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g embalado en Caja *4 Unidades SAP 200000921 Unidad *3800g embalada en caja *4 Unidades SAP 200001624 Unidad embalada en caja *4 Unidades SAP 200000682 Unidad *4000ml Embalado en Caja *4 Unidades SAP 200001624 Unidad * 1000ml (Valido solo para Regional Centro - Leticia). |
| | Empaque y/o Embalaje | Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005. Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

PMG

| | |
|---|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD: | El producto requiere una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado. |
|---|---|

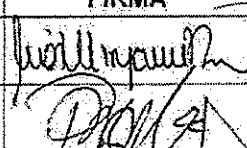
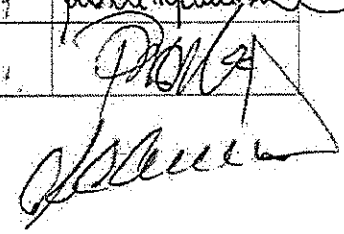
| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de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

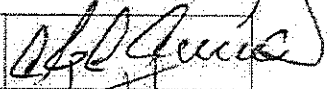

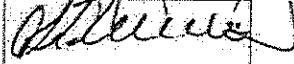
| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> • Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente). • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un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



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

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|---|
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 3 | Se adiciona código SAP. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 4 | Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad. |
| 5 | Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieron otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado. |
| 6 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00; se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Sólidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013. En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". |
| 7 | Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos". Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil. |
| 8 | Se adiciona presentación 1000ml (valido solo para Regional Centro - Leticia) Cambios realizados por IMRC / Abr 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|---------------------------------------|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 30 ABR 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 |  |

| | | | | |
|---------------|--|--|-------------|---|
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 |  |
| Aprobó | Secretario (E) General | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |

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



| | |
|--------------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | SARDINA EN SALSAS DE TOMATE |
|--------------------------|------------------------------------|

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000687 |
| | Clasificación | Sardina Enlatada |
| | Descripción del Producto | Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración. |

| 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="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Componente</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.</td> <td>-</td> <td>50%</td> </tr> <tr> <td>Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m)</td> <td>-</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Gas sulfhídrico como H₂S.</td> <td>-</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>Histamina (mg/kg)</td> <td>-</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para las sardinas en conserva – NTC 1242 (última actualización)</p> | Componente | Valores | | Mínimo | Máximo | Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda. | - | 50% | Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m) | - | 3 | Gas sulfhídrico como H ₂ S. | - | Negativo | Histamina (mg/kg) | - | 50 |
| | Componente | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda. | - | 50% | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m) | - | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gas sulfhídrico como H ₂ S. | - | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Histamina (mg/kg) | - | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL</th> </tr> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios</td> <td>5</td> <td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano</td> </tr> </tbody> </table> <p>Prueba de esterilidad comercial negativa – NTC 4433</p> | PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL | | | PARÁMETROS | n | | Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios | 5 | PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano | | | | | | | | | |
| PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | n | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Microorganismos mesófilos aerobios y anaerobios | 5 | PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL: No presentar crecimiento bacteriano | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Metales pesados</th> <th>Límite máximo en mg / kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Estaño</td> <td>200</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0.5</td> </tr> <tr> <td>Cadmio</td> <td>0.1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Límites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización)</p> <p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones; así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p> | Metales pesados | Límite máximo en mg / kg | Estaño | 200 | Plomo | 0.4 | Mercurio | 0.5 | Cadmio | 0.1 | | | | | | | | |
| Metales pesados | Límite máximo en mg / kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Estaño | 200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | 0.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cadmio | 0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

#

[Handwritten signature]

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

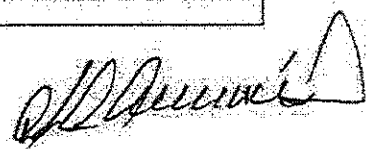
| | | |
|--|------------------------|--|
| | Contenido: | Lata 425 gramos-Peso Neto mínimo. |
| | Requisitos Normativos: | Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Las Sardinias deben ser envasadas en un recipiente de 2 ó 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias tóxicas, con tapa abre fácil. |
| | Rotulado | El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109/2005, Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |
| | Vida Útil | El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (2) meses desde su fecha de fabricación. |

| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. |
|---|--|


| | |
|--|------------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | FEBRERO DE 2021 |
|--|------------------------|

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|-----------------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad. |
| 2 | Ajuste a formato de GP 1000:2004 |
| 3 | Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido. |
| 4 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto |



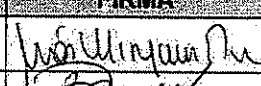
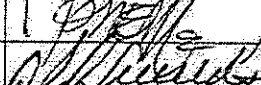
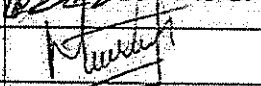


PROCESO


PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | |
|---|---|------------------|---------------|----|
|  | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | |
| | | Versión No. 00 | Página 3 de 3 | |
| | | Fecha: | 12 | 07 |



| | |
|---|--|
| 5 | <p>Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.</p> |
| 6 | <p>Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico. Se ajusta título de salchicha Frankfurt a: salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De la condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min. Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones: "Certificación Expedida por INVIMA."</p> |
| 7 | <p>Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad. En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: <i>El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i> En el empaque se incluye: "...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. - Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). - Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cármicos.</p> |
| 8 | <p>Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos. Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.</p> |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|---|
| Elaboro | PD Abastecimiento Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 26 FEB 2021 |  |
| | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 26 FEB 2021 |  |
| Revisó | Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 26 FEB 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 26 FEB 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 26 FEB 2021 |  |

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

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | VINAGRE BLANCO |
|--------------------------|-----------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | SAP 200000724 / SAP 200000857 / SAP 200001617 |
| | Clasificación | Vinagre |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrícola que contengan azúcares o sustancias amiláceas, sometidas a un proceso de clarificación y filtración. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | Agua, Ácido acético. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|------------------------|----------|-----|-------|--------|----------|------------------------|---------|----------------|---------------------------------|---|-----|------------|---|-----|--|---|-----|--|---|-----|---|---|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisitos</th> <th colspan="2">Valores</th> </tr> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez total titulable</td> <td>5</td> <td>9,1</td> </tr> <tr> <td>Conductividad eléctrica (µS/cm)</td> <td>-</td> <td>1,4</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td>-</td> <td>2,9</td> </tr> <tr> <td>Formación indeseada (H₂S)</td> <td>-</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Sustancias expresadas como sólidos totales</td> <td>-</td> <td>2,4</td> </tr> <tr> <td>Oleosa y extractos como sólidos totales</td> <td>-</td> <td>1,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos del vinagre, NTC – 2188.</p> | Requisitos | Valores | | | Mínimo | Máximo | Acidez total titulable | 5 | 9,1 | Conductividad eléctrica (µS/cm) | - | 1,4 | pH a 20 °C | - | 2,9 | Formación indeseada (H ₂ S) | - | 2,4 | Sustancias expresadas como sólidos totales | - | 2,4 | Oleosa y extractos como sólidos totales | - | 1,5 |
| | Requisitos | Valores | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acidez total titulable | 5 | 9,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Conductividad eléctrica (µS/cm) | - | 1,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20 °C | - | 2,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formación indeseada (H ₂ S) | - | 2,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sustancias expresadas como sólidos totales | - | 2,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oleosa y extractos como sólidos totales | - | 1,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | No Aplica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto: | <p>El vinagre debe ser un producto transparente y libre de partículas en suspensión. El vinagre debe tener el olor y sabor característico. No podrán adicionarse agentes acidulantes, diferentes a ácido cítrico cristalizado y ácido acético de origen natural. No se permite la adición de sustancias edulcorantes.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Metales Pesados</th> <th>Limite máximo en mg/kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Arsénico</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Plomo</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Mercurio</td> <td>0,05</td> </tr> <tr> <td>Metanol</td> <td>0,01 (% m/vol)</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de contaminantes del vinagre para consumo humano, NTC – 2188.</p> | Metales Pesados | Limite máximo en mg/kg | Arsénico | 0,5 | Plomo | 0,5 | Mercurio | 0,05 | Metanol | 0,01 (% m/vol) | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metales Pesados | Limite máximo en mg/kg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Arsénico | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plomo | 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mercurio | 0,05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Metanol | 0,01 (% m/vol) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

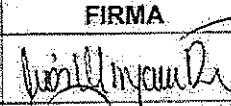
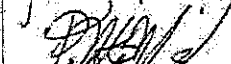
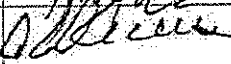
| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Debe cumplir con lo establecido en la NTC 2188, Resolución del Ministerio de Protección Social 775/2008, Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200000724 Unidad *3785 ml embalado en caja *4 Unidades. SAP 200000857 Unidad *3000 ml embalado en caja *4 Unidades SAP 200001617 Unidad * 1000 ml embalado en caja x 12 Unidades. (Válido solo para Regional Centro - Leticia). |
| | Empaque y/o Embalaje | El envase debe ser de estructura de polietileno de alta densidad, con tapa rosca. |
| | Rotulado | El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005, Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011. |

[Handwritten signature]


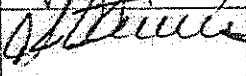
| | |
|--|--|
| VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere con indicación de número de lote de producción o empaque. El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación o empaque. |
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <ul style="list-style-type: none"> - Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | ABRIL DE 2021 |



| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. |
| 2 | En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional, Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. |
| 3 | Se efectúa ajuste de volumen de 3860 ml a 3785 ml de acuerdo a parametrización dada en SAP. Se adiciona la frase "con tapa rosca" en el empaque del producto. Se agrega la palabra BLANCO a la denominación del producto y se corrige la clasificación. |
| 4 | Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se ajustó en el componente de Requisitos Fisicoquímicos: Acidez total (%m/vol.) el valor mínimo de 5,0% a 4,0% de conformidad con la NTC 2188 Requisitos del Vinagra para consumo directo. Se efectúa ajuste al contenido del producto de Botella x 3860 ml a Botella por 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requerieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado. |
| 5 | Se actualiza formato PA-FO-75, se cambia clasificación del producto de "aderezos" a "vinagre" según se encuentra en Sistema SAP, se incluye código SAP 200001617 y 200000857, se actualizan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 2188 (segunda actualización) cambia el requisito mínimo de acidez total de 4% a 5% y el límite máximo de 5% a 6%, se retira parámetro Acetoina mg/L ya que éste, según norma es un parámetro que aplica únicamente para vinagre de vino. Se adicionan otras características del producto, tomando en cuenta información de requisitos del vinagre NTC 2188. El contenido se cambia teniendo en cuenta presentaciones de los códigos SAP. Y en certificaciones se adiciona solicitud Registro Sanitario del producto (Vigente). |
| 6 | Se adicionan ingredientes. Se modifica información presentación del producto, conforme manejo logístico del mercado. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajusta información de solicitud vida útil basado en Resolución 5109 de 2005. Se adiciona en certificaciones la posibilidad de entregar permiso o notificación sanitaria del producto solicitado. (Vigente) de acuerdo al tipo de riesgo del producto. |
| 7 | Se modifica código 200001617 presentación 1000 ml (válido solo para Regional Centro - Leticia) Cambios realizados por IMRC / Abr 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 30 ABR 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 03 MAY 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |

Continúa Ficha Técnica de Producto ...

VINAGRE BLANCO

| | | | | |
|--------|-------------------------------------|--|-------------|---|
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 03 MAY 2021 |  |
| Aprobó | Secretario (E) General | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 03 MAY 2021 |  |

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

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

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

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

Abelardo

| | | |
|--|------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | <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> |
| | Empaque y/o Embalaje | <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p> |
| | Rotulado | <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</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 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normalidad establecida para este fin. - 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 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> |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o 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. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - 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. |

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

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 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.

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 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

| Requisito | Valor | Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------------|----------------------|------------|--------|--------|
| pH (a 20°C) | 5.4 – 6.1 | Humedad % | 55 | 70 |
| Fórmol | Negativa | Grasa % | - | 30 |
| Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. | Proteína % | 15 | - |

2

| Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|----------|--------|-----------------------------|----------|--------|
| Coliformos Fecales NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E.Coli O157:H7 | Ausencia | - |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | Ausencia | - |
| Salmonella: 25g | Negativo | - | | | |

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

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

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

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 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 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 otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.


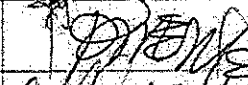

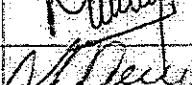

En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.

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

| | |
|---|---|
| | <p>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 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. 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> |
| 4 | <p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"</p> |
| 5 | <p>Se actualiza gramaje para producto Higado, 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 modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para higado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cava; en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo o favorable con requerimientos.</p> |
| 7 | <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 "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 ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>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.</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> |
| 8 | <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> |
| 9 | <p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra, planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p> |

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

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO:
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 01

Página 1 de 5

Fecha: 26 03 2021



| | |
|--------------------------|---|
| 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>LIPIDOS (g/100g)</th> <th>PROTEINA (g/100g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carne Magra de Res</td> <td>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 | Carne Semigorda de Res | 62,0 | 15,1 | 21,6 | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5,4 | 6,1 |
| | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Carne Semigorda de Res | 62,0 | 15,1 | 21,6 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos: | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>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 U/C/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-O157:H7 | - | Ausencia | Salmonella U/C/25g | - | Ausencia | | | | | | | |
| PARAMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E.Coli-O157:H7 | - | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella U/C/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. 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto |
|------------------------------|--|

[Handwritten signature]

| | | |
|---|---|---|
| | <p>1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan</p> | |
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | <p>Presentación del Producto:</p> | <ul style="list-style-type: none"> • SAP 200001681 Lomo de brazo de res • SAP 200001636 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 Cadena 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>Empaque y/o Embalaje:</p> | <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> |
| | <p>Rotulado:</p> | <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</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 y condiciones de conservación.</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 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - 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 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 definitiva o 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. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. | |

| | |
|--|---|
| | - 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. |
|--|---|

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

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---------|--|
|---------|--|

1 Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Carnicos 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.

Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos carnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.
Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

| 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 En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos carnicos 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 carnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega."
En el rotulado se retira "Artículo 42".
Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA...". El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.

| Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|--------|----------|-----------------------------|--------|----------|
| Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | - | Ausencia |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | - | Ausencia |
| Salmonella/ 25g | - | Negativo | | | |

3 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 físicoquímicos:

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


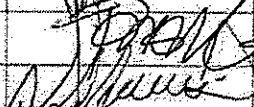

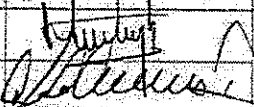
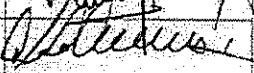
Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF - 2015

También debe cumplir con:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------|--------|--------|
| pH | 5.4 | 6.1 |

- En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:
- El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos;
 - En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.

| | | |
|---|--|--|
| | <p>SAP 20000126 Lomo de brazo de res SAP 20000113 Bola de brazo de res SAP 200001374 Lomo de aguja de res SAP 20000125 Lomo ancho (chata) de res SAP 200001558 Bola de pierna de res SAP 200001371 Centro de pierna de res SAP 200001369 Cadeta de res SAP 200001370 Bola de res</p> | <p>SAP 200001681 Lomo de brazo de res SAP 200001636 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 Cadeta de res SAP 200001700 Bola de res</p> |
| | <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas". En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C." En condiciones de empaque: se adiciona: " Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar". En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C." En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA" Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto. 1500 al 100%" Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> | |
| 4 | <p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p> | |
| 5 | <p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p> | |
| 6 | <p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. 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.</p> | |
| 7 | <p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</p> | |
| 8 | <p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte, (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</p> | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Moita Romero | 23 SEP 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo | 27 SEP 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 SEP 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 SEP 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 29 SEP 2021 |  |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TÍTULO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 1 de 3

Fecha:

12

07

2018




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

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes: | No Aplica. | | | | | | | | | | |
|--|---|--|-----------|--------|---------------------------------------|---|--|-----|------------------------------|----------|--|----------|
| | Requisitos Físicoquímicos: | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Parámetro</th> <th style="width: 15%;">Mínimo</th> <th style="width: 15%;">Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido de Nitrógeno Básico Volatil Total, mg./100 g.</td> <td>-</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>pH</td> <td>6,8</td> <td>7,2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos para los camarones congelados, crudos y precocidos – NTC 4346</p> | Parámetro | Mínimo | Máximo | Contenido de Nitrógeno Básico Volatil Total, mg./100 g. | - | 70 | pH | 6,8 | 7,2 | |
| | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | |
| | Contenido de Nitrógeno Básico Volatil Total, mg./100 g. | - | 70 | | | | | | | | | |
| | pH | 6,8 | 7,2 | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos: | <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">Requisito</th> <th style="width: 20%;">m</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Escherichia coli en UFC/g</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Streptococcus faecalis copias/gramo en UFC/g</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella 25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes 0,25 g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos para los camarones congelados, crudos y precocidos – NTC 4346</p> | Requisito | m | Recuento de Escherichia coli en UFC/g | 10 | Recuento de Streptococcus faecalis copias/gramo en UFC/g | 100 | Detección de Salmonella 25 g | Ausencia | Detección de Listeria monocytogenes 0,25 g | Ausencia |
| | Requisito | m | | | | | | | | | | |
| Recuento de Escherichia coli en UFC/g | 10 | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Streptococcus faecalis copias/gramo en UFC/g | 100 | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella 25 g | Ausencia | | | | | | | | | | | |
| Detección de Listeria monocytogenes 0,25 g | Ausencia | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales: | No Aplica. | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto: | El producto se requiere precocido y desvenado | | | | | | | | | | | |
| Contenido: | No Aplica. | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Normativos: | NTC 4346, Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| EMPAQUE 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 |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento: | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Debe cumplir con los requisitos establecidos en el |

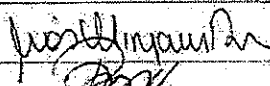
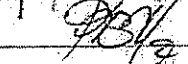
| | | | |
|---|---|------------------|---------------|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p> | | | |
|  | TITULO | Código: PA-FO-75 | |
| | <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | Version No. 00 | Página 2 de 3 |
| | | Fecha: | 12 |

| | | |
|--|-----------|--|
| | | <p>capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>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.</p> |
| | Empaque | Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado al vacío. |
| | Rotulado | Las bolsas deben reindicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de un (1) mes. |

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

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

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|---------------------------------------|----------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 12-03-21 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 12-03-21 |  |

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO:

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:


12

07

2018



| | | | | |
|---------------|--|--|----------|--|
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 12-03-21 | |
| | Subdirector General de Contratos | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 12-03-21 | |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 12-03-21 | |

| | | | |
|---|---|-----------|-------------------------|
| PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO 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 / 200001582 / 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, bola de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. |

| 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"> <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>Costilla</td> <td>59,4</td> <td>22,5</td> <td>18,7</td> </tr> <tr> <td>Tocino</td> <td>10,8</td> <td>85,8</td> <td>2,9</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018</p> <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) | 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 | Costilla | 59,4 | 22,5 | 18,7 | Tocino | 10,8 | 85,8 | 2,9 | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5,4 | 6,1 |
| | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Costilla | 59,4 | 22,5 | 18,7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tocino | 10,8 | 85,8 | 2,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>-</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | E Coli O157:H7 | - | Ausencia | Salmonella UFC/25g | - | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E Coli O157:H7 | - | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella UFC/25g | - | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>La carne debe 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> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

| | |
|--|---|
| | 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 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. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto: | <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. |
| | Empaque y/o Embalaje: | <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 cármicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> |
| | Rotulado: | <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p> |

| | |
|--|--|
| 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 de treinta (30) días en condiciones de congelación. |
|--|--|

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>El producto debe ser transportado en:</p> <p>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.</p> <p>El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.</p> <p>El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".</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"

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

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

Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001670 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pencil de Cerdo.

Se cambian requisitos fisicoquímicos:

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

Se adiciona Referencia: Tabla de composición alimentos ICBF -- 2015

También debe cumplir con:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------|--------|--------|
| pH | 5,4 | 6,1 |

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.

Se adiciona: " El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:

o
- " 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 200001450 Chuleta
- SAP200001706 Brazo
- SAP 200001440 Bola de pierna
- SAP 200001705 Bota 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 cárnicos de 57,2 x 36,1 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."


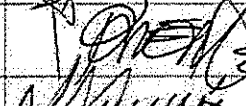
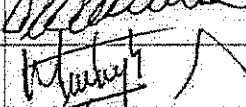
En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."

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 autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"

| | |
|---|--|
| 4 | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva: Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| 5 | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| 6 | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos físico-químicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018. 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 / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados". 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. 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 JPMPR Junio de 2021. |
| 7 | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMPR Agosto de 2021. |
| 8 | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMPR Septiembre de 2021. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 21 SEP 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo | 24 SEP 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 SEP 2021 | |
| Aprobó | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 SEP 2021 |  |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 21 SEP 2021 | |

74 104

75 104

76 104

77 104



78 104

79 104

80 104

81 104

82 104

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

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 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, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res. |

| | | | | | |
|--|---|--|---------------------|---------------------|----------------------|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | |
| | | 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 | |
| <i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i> | | | | | |
| | | También debe reportar el siguiente parámetro: | | | |
| | | Parametro | Mínimo | Máximo | |
| | | pH | 5,4 | 6,1 | |
| Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: | | | | |
| | PARAMETROS | Mínimo | Máximo | | |
| | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | | | | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | | | | |
| <i>Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i> | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | |
| Otras características del producto | El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, seto y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el 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. | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir 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 |
|------------------------------|---|

[Handwritten Signature]

| | | |
|---|---|---|
| | <p>modifiquen, adicionen o susfituyan.</p> | |
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | <p>Presentación del Producto</p> | <p>SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Mornillo</p> <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>Empaque y/o Embalaje</p> | <p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> |
| | <p>Rotulado</p> | <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social N. 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 y condiciones de conservación.</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).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p> | |
| <p>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. - 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 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 definitiva o 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. | |



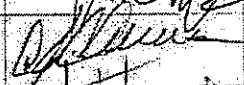
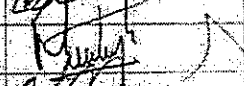
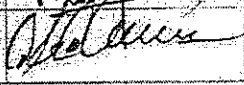
- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte.



FECHA ACTUALIZACIÓN: SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSION | 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 Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1"> <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"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>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 "libra de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <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." ...El proveedor podrá presentar Certificación HACCP</p> | Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Coliformes Fecales NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | Ausencia | - | Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | Ausencia | - | Salmonella / 25g | Negativo | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Fecales NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella / 25g | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <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> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>50</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <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"> <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> <p>En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <p>El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional.</p> <p>Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera, ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo</p> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:"</p> | Parámetro | Mínimo | Máximo | Parámetro | Mínimo | Máximo | Humedad % | 55 | 70 | Humedad % | 50 | 75 | Grasa % | - | 30 | Grasa % | - | 30 | Proteína % | 15 | - | Proteína g/100g | 15 | - | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5.4 | 6.1 |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % | 55 | 70 | Humedad % | 50 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % | - | 30 | Grasa % | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína % | 15 | - | Proteína g/100g | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5.4 | 6.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|--|
| | <p>En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos; o</p> <p>En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.</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. 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> |
| 4 | <p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p> |
| 5 | <p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p> |
| 6 | <p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13, y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p><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 Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico, para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</i></p> |

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

| | | | |
|---|---|------------------|---------------|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 4 |
| | | Fecha: | 26 03 2021 |
|  Ministerio de Defensa | | | |

| | |
|--------------------------|---|
| 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 80/20 (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="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>71,6</td> <td>5,7</td> <td>21,8</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda de Res</td> <td>62,0</td> <td>15,1</td> <td>21,6</td> </tr> <tr> <td>Carne Semigorda molida de Res</td> <td>66,5</td> <td>12,7</td> <td>19,6</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res.</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | 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="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015</i></p> | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | E Coli O157:H7 | Ausencia | | Salmonella UFC/25g | Ausencia | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos, vísceras no comestibles, seto y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el 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.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

[Handwritten Signature]

| | | | | | | | |
|---|---|----------------------------------|--|-----------------------------|---|-----------------|---|
| <p>REQUISITOS NORMATIVOS</p> | <p>El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> | | | | | | |
| <p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p> | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="410 321 613 562"> <p>Presentación del Producto</p> </td> <td data-bbox="613 321 1442 562"> <p>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</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="410 562 613 814"> <p>Empaque y/o Embalaje</p> </td> <td data-bbox="613 562 1442 814"> <p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. 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 cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío.</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="410 814 613 951"> <p>Rotulado</p> </td> <td data-bbox="613 814 1442 951"> <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 y condiciones de conservación.</p> </td> </tr> </table> | <p>Presentación del Producto</p> | <p>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</p> | <p>Empaque y/o Embalaje</p> | <p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. 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 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 y condiciones de conservación.</p> |
| <p>Presentación del Producto</p> | <p>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</p> | | | | | | |
| <p>Empaque y/o Embalaje</p> | <p>Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg. 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 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 y condiciones de conservación.</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 2016041874 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - 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 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 definitiva o 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. • Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. • 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.


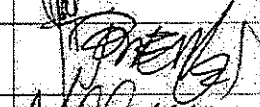
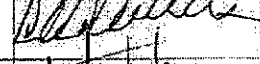
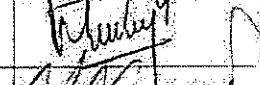
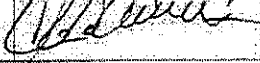
FECHA ACTUALIZACIÓN:



SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----------|--------|-------------|-----------|--------|----------|-----------------|----------------------|-----------|------------|--------|-----------|-----------|--------|---------|-----------|----|------------|---------|---|-----------|-----------------|--------|-------------------------|-----------|--------|--|-----|------|---|-----|------|-----------------|----------|---|------------|--------|--------|-----------------------------|---|-----|----------------|----------|---|--------------------|----------|---|
| 1 | <p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, pailetero, lagarto, morrillo, cogote y munillo 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 "libres de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>Fórmol</td> <td>Negativa</td> </tr> <tr> <td>Bases volátiles</td> <td>Máximo 30 mg /100 g.</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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>20</td> </tr> <tr> <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> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa 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>Negativo</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 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." 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> | Requisito | Valor | pH (a 20°C) | 5.4 - 6.1 | Fórmol | Negativa | Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. | Parámetro | Mínimo | Máximo | Humedad % | 55 | 70 | Grasa % | - | 20 | Proteína % | 15 | - | Parámetro | Mínimo | Máximo | Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 | Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella: 25g | Negativo | - | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | E Coli O157:H7 | Ausencia | - | Salmonella UFC/25g | Ausencia | - |
| Requisito | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (a 20°C) | 5.4 - 6.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fórmol | Negativa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % | 55 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % | - | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína % | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella: 25g | Negativo | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <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 físicoquímicos:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <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" style="margin-left: 20px;"> <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" style="margin-left: 20px;"> <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> <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 -13°C."</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 | 6.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % | 55 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína % | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % | 60 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína g/100g | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5.4 | 6.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| | <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. 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> |
| 4 | <p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito: Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p> |
| 5 | <p>Se 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> |
| 6 | <p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF - 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la 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 Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado), teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021</i></p> |

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

| | | | | | | | |
|---|-------------------------------------|--|------------------|---|---|--|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA Y SERVICIOS MILITARES <small>Comando en Jefe Fuerzas Armadas</small> | TÍTULO | | Código: PA-FO-75 | |  | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Versión No. 01 | Página 1 de 4 | | | |
| | | | 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" 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>Costilla de Res</td> <td>56,6</td> <td>23,3</td> <td>17,1</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | Costilla de Res | 56,6 | 23,3 | 17,1 | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5,4 | 6,1 |
| | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | | | | | | | | | | | | |
| | Costilla de Res | 56,6 | 23,3 | 17,1 | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>E Coli O157:H7</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Salmonella U/F/25g</td> <td></td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Escherichia Coli (Genérica) | | 100 | E Coli O157:H7 | | Ausencia | Salmonella U/F/25g | | Ausencia | | | |
| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | |
| Escherichia Coli (Genérica) | | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| E Coli O157:H7 | | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella U/F/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 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 lo modifiquen, adicionen o sustituyan. |
|------------------------------|---|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y | Presentación del Producto | Se requiere el producto en presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin |
|-----------------------------|---------------------------|--|

14

[Handwritten signature]

| | | |
|-----------------|------------------------------|---|
| ROTULADO | | porcionar, según requerimiento de la Regional. |
| | Empaque y/o Embalaje: | 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 abalible (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. |
| | Rótulado: | 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 y condiciones de conservación. |

| | |
|--|---|
| 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 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - 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 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 | El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o 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. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - 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. |
|--|---|

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

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSION | 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, morrillo, cogote y maullito 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 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:

| 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 |
|---|----------|--------|-----------------------------|----------|--------|
| Coniformes Fecales NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | Ausencia | - |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g. | Ausencia | - |
| Salmonella I 25g | Negativo | - | | | |

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 regularan el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

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

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

Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res"

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

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

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------|--------|--------|
| pH | 5.4 | 6.1 |

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 -13°C."

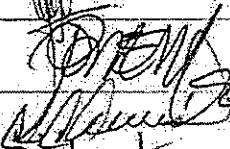
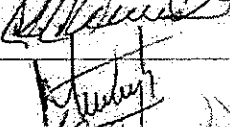
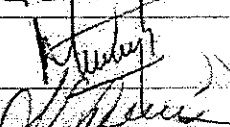
En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación"



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

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

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

| | |
|---|--|
| | Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| 4 | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima-2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria, expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima-2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| 5 | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto. |
| 6 | Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas. |
| 7 | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. Cambios realizados por JPMR Junio de 2021. |
| 8 | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021 |
| 9 | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021 |

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

| | | | | | | | |
|--|---|----|------------------|---|---------------|--|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>LA FUERZA DE LOS HOMBRES Y EL EQUIPO</small> | TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | Código: PA-FO-75 | | |  <small>Ministerio de la Defensa</small> | |
| | | | Versión No. 01 | | Página 1 de 4 | | |
| | Fecha: | 26 | 03 | 2021 | | | |

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

| | | |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001577 / 200001384 / 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>68,4</td> <td>16,1</td> <td>16,5</td> </tr> <tr> <td>Hueso Carnudo de Res</td> <td>69,5</td> <td>8,8</td> <td>21,2</td> </tr> <tr> <td>Mano o Pata de Res</td> <td>69,7</td> <td>1,4</td> <td>28,2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018</i></p> <p>También debe reportar el siguiente parámetro:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>pH</td> <td>5,4</td> <td>6,1</td> </tr> </tbody> </table> | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | Lengua de Res | 68,4 | 16,1 | 16,5 | Hueso Carnudo de Res | 69,5 | 8,8 | 21,2 | Mano o Pata de Res | 69,7 | 1,4 | 28,2 | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5,4 | 6,1 |
| | CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Lengua de Res | 68,4 | 16,1 | 16,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hueso Carnudo de Res | 69,5 | 8,8 | 21,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mano o Pata de Res | 69,7 | 1,4 | 28,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <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 la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invíma 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. |
|------------------------------|---|

[Handwritten Signature]

| | | |
|--|------------------------------|---|
| 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 carnicos 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 y condiciones de conservación. |

| | |
|--|--|
| 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 | 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 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - 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 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> |
|----------------------------------|---|


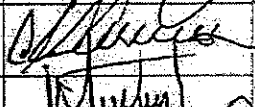
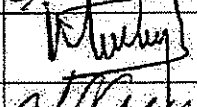
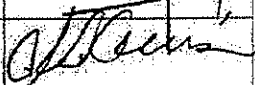
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | El proveedor deberá acreditar: <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - 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. |
|--|---|


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

CONTROL DE CAMBIOS

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-----------------------------|-----------|-----------|--------|-------------|-----------|-----------|----|-----------|--------|----------|---------|---|----|-----------------|----------------------|------------|------------|----|-----------|-----------------|--------|------------|-----------|--------|-------------------------|-----|------|-----------------------------|---|-----|--|-----|------|----------------|----------|--|---|-----|------|--------------------|----------|--|-----------------|----------|--|--|--|--|
| 1 | <p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua, Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table border="1"> <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"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>PARÁMETROS</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes Fecales, NMP</td> <td>120</td> <td>1100</td> <td>Escherichia Coli (Genérica)</td> <td>-</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>E Coli O157:H7</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>Salmonella UFC/25g</td> <td>Ausencia</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Salmonella /25g</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Requisito | Valor | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH (a 20°C) | 5.4 – 6.1 | Humedad % | 55 | 70 | Formol | Negativa | Grasa % | - | 30 | Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. | Proteína % | 15 | - | Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | Ausencia | | Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | Ausencia | | Salmonella /25g | Negativo | | | | |
| Requisito | Valor | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH (a 20°C) | 5.4 – 6.1 | Humedad % | 55 | 70 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formol | Negativa | Grasa % | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. | Proteína % | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | PARÁMETROS | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 | Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 | E Coli O157:H7 | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 | Salmonella UFC/25g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salmonella /25g | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "exceso de grasa", y se incluye: "sebo".</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg." debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP.</p> <p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | <p>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".</p> <p>Se cambian requisitos físicoquímicos:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad %</td> <td>55</td> <td>70</td> <td>Humedad %</td> <td>60</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> <td>Grasa %</td> <td>-</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Proteína %</td> <td>15</td> <td>-</td> <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"> <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> <p>En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.</p> <p>En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.</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: 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" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -13°C."</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>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 | Parámetro | Mínimo | Máximo | Humedad % | 55 | 70 | Humedad % | 60 | 75 | Grasa % | - | 30 | Grasa % | - | 30 | Proteína % | 15 | - | Proteína g/100g | 15 | - | Parámetro | Mínimo | Máximo | pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad % | 55 | 70 | Humedad % | 60 | 75 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasa % | - | 30 | Grasa % | - | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína % | 15 | - | Proteína g/100g | 15 | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parámetro | Mínimo | Máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH | 5,4 | 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| 4 | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| 5 | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| 6 | Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para todos los códigos, en empaque se retira opción peso 50 kg para 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 normalidad 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 Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado), planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021. |

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

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

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

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto |
|------------------------------|--|

#

Handwritten signature

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| | | 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 sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación. |
| 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 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - 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 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. |
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | | El proveedor deberá acreditar: - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o 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. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - 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. |
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | | SEPTIEMBRE DE 2021 |

CONTROL DE CAMBIOS

VERSION DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

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.

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 2690 de 2015, 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 / 100g. |

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

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|----------|--------|
| Coliformos Fecales: NMP | 120 | 1100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 |
| Salmonella / 25g | Negativo | |

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

2

En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa" y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros".

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

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

En el rotulado se retira "Artículo 42".

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

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-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 físicoquímicos:

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

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

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015.

También debe cumplir con:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|-----------|--------|--------|
| pH | 5,4 | 6,1 |

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:

SAP 200001683 Lomo fino

SAP 200001691 Punta de anca.

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

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

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


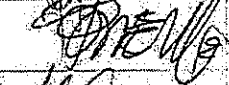
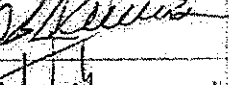
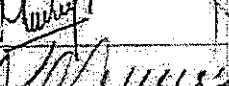
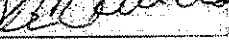
Se adiciona el requisito: "las porciones deben estar abiertas".



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

Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso." y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -13°C."

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

| | |
|---|--|
| | <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> |
| 4 | <p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva. Dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p> |
| 5 | <p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p> |
| 6 | <p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.</p> <p>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p> <p>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.</p> <p>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.</p> <p>Se retira "... con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "... Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normalidad vigente.</p> <p>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.</p> <p>Cambios realizados por JPMPR 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 JPMPR Agosto de 2021</p> |
| 8 | <p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMPR Septiembre de 2021</p> |

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

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

| | |
|--------------------------|----------------|
| 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 ESPECÍFICOS | Ingredientes | El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, carne de pollo, o las tres al tiempo o solo dos de ellas, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------|---|--|-----------|---|-----------|--|-----------|------------------------------|--|--|----------|-----|---|---|---|----------|---|---|---|---|-----|-----|---|
| | Requisitos Físicoquímicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td>10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td>90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p> | Parámetro | % | Proteína (Nx6.25), en fracción de masa | 10 mínimo | Grasa, en fracción de masa | 40 máximo | Humedad más grasa, en fracción de masa | 90 máximo | Almidón, en fracción de masa | 8 máximo | Proteína no cárnica, en fracción de masa | 6 máximo | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Proteína (Nx6.25), en fracción de masa | 10 mínimo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa, en fracción de masa | 40 máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad más grasa, en fracción de masa | 90 máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Almidón, en fracción de masa | 8 máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína no cárnica, en fracción de masa | 6 máximo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp. 125 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, 1 g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>400</td> <td>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>Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p> | Requisito | 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 de <i>Salmonella</i> spp. 125 g | 3 | Ausencia | - | - | Recuento de <i>Escherichia coli</i> , 1 g | 3 | 100 | 400 | 1 |
| Requisito | 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 de <i>Salmonella</i> spp. 125 g | 3 | Ausencia | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Escherichia coli</i> , 1 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: <u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITOS NORMATIVOS | Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC-1325 (última actualización) y demás normas vigentes que le aplique., Resolución 2674 de 2013. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Plm
Costa D

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | 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. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. |
| | Empaque y/o Embalaje | 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. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. |

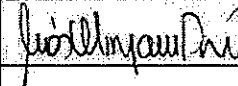
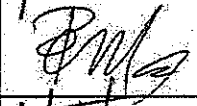
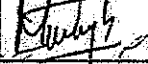

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días. |
|--|---|

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

| | |
|---|---|
| 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), Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. <p>También puede presentar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o • BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o • Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) |
|---|---|

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: 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 coctel, 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". |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|---|--|-------------|--|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 27 OCT 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 OCT 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 OCT 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 OCT 2021 |  Coronel Juan Carlos Riveros Pineda |

100

100

100

100



100

100

100

100

100

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

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | COSTILLA AHUMADA |
|--------------------------|-------------------------|

| | | |
|-----------------------------|---------------------------|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código: | SAP 200000852 / SAP 200002314 |
| | Clasificación: | Carne Res o Cerdo |
| | Descripción del Producto: | Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes: | No Aplica | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|------------------|--------------------------------------|------------------|---|------|------------------------------|---------------|--|----------|------------------|------|-----|
| | Requisitos Físicoquímicos | <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> <th>Desviación (+/-)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100 g</td> <td>59.3</td> <td>0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 g</td> <td>16.5</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Proteína g/100 g</td> <td>20.7</td> <td>0.2</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> | Parámetro | Valor | Desviación (+/-) | Humedad g/100 g | 59.3 | 0.4 | Grasa g/100 g | 16.5 | 0.1 | Proteína g/100 g | 20.7 | 0.2 |
| | Parámetro | Valor | Desviación (+/-) | | | | | | | | | | | |
| | Humedad g/100 g | 59.3 | 0.4 | | | | | | | | | | | |
| | Grasa g/100 g | 16.5 | 0.1 | | | | | | | | | | | |
| Proteína g/100 g | 20.7 | 0.2 | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Resultado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Coliformes Fecales UFC/g</td> <td><3</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g</td> <td><100</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes /25g</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Referencia parámetros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados INVIMA</p> | Parámetro | Resultado | Recuento de Coliformes Fecales UFC/g | <3 | Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g | <100 | Detección de Salmonella /25g | Ausencia | Detección de Listeria Monocytogenes /25g | Ausencia | | | |
| Parámetro | Resultado | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Coliformes Fecales UFC/g | <3 | | | | | | | | | | | | | |
| Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g | <100 | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella /25g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Listeria Monocytogenes /25g | Ausencia | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto: | La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, 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 consistente, firme al tacto y superficie sin babosidad. | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|---|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|---|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Unidad x 500 gramos. |
| | Empaque y/o Embalaje | Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. |
| | Rotulado | 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 y condiciones de conservación. |
|--|--|

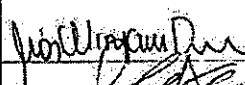
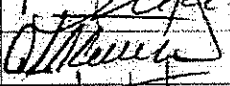
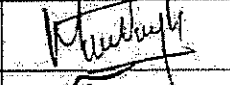


| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empacado. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| 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"; 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> |
|----------------------------------|---|


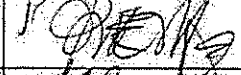
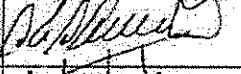
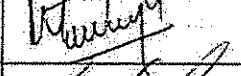
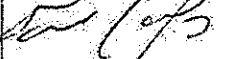
| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|--|--|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | JUNIO DE 2021 |
|-----------------------------|----------------------|

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información a Formato PA-FO- 75 versión 01, se ajusta vida útil del producto, se modifica de 6 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|--------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 18 JUN 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I (e) | Cont. Yenny Milena Ariza Acosta | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 22 JUN 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 22 JUN 2021 |  |

| 2 | <p>Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00. Se retira código SIC, en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así:</p> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>15.5</td> <td>±0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>62.1</td> <td>±0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16.1</td> <td>±0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>211</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona. "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983; Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005; Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor. Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).</p> | MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | | PROMEDIO | DESVIACION | Proteína (%) | 15.5 | ±0.2 | Humedad (%) | 62.1 | ±0.4 | Grasas (%) | 16.1 | ±0.1 | Carbohidratos (%) | 11 | -- | Calorías (kcal) | 211 | -- |
|-------------------|--|----------------|------------|--|----------|------------|--------------|------|------|-------------|------|------|------------|------|------|-------------------|----|----|-----------------|-----|----|
| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PROMEDIO | DESVIACION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína (%) | 15.5 | ±0.2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Humedad (%) | 62.1 | ±0.4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas (%) | 16.1 | ±0.1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos (%) | 11 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calorías (kcal) | 211 | -- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan". Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|--|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 23 AGO 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 24 AGO 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 24 AGO 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 24 AGO 2021 |  |

100

100

100

100



100

100

100

100

100

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

| | |
|--------------------------|--------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | 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 ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | |
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir el siguiente parámetro: <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 style="text-align: center;">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 | | | | |
| 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 3651 de 2014 - Expedida por el ICA, Resolución 2674 de 2013 - Expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200002472 Huevo T po Jumbo (Min. 80 gr) SAP 200002473 Huevo T po AAA (67 a 79.9 gr) SAP 200002474 Huevo T po AA (60 a 66.9 gr) SAP 200002475 Huevo T po A (53 a 59.9 gr) SAP 200002476 Huevo T po B (46 a 52.9 gr) SAP 200002477 Huevo T po 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 | 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 |




| | | |
|--|--|--|
| | | <p>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 cascaron 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/ Maquilador/ 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: | Noviembre de 2021 |
|-----------------------------|--------------------------|

| 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-FC-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: <i>"Cuerpo ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (Gallus gallus), constituida por la cascara, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen."</i></p> <p>Se agregaron requisitos microbiológicos así: <i>El producto debe cumplir el siguiente parámetro:</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>Producto</td> <td>Salmonella / 25g</td> </tr> <tr> <td>Huevo</td> <td>Ausencia</td> </tr> </table> <p><i>Según la Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, en su artículo 13:</i></p> <p>Se actualizó información de Otras Características de Producto así: <i>"Los huevos frescos de gallina tipo "AA", no deben ser sometidos a ningún proceso de conservación y estar</i></p> | Producto | Salmonella / 25g | Huevo | Ausencia |
| Producto | Salmonella / 25g | | | | |
| Huevo | Ausencia | | | | |

PROCESO:

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



| | | | | | |
|---|-------------------------------------|-------------------|---------------|--|---|
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | | |  |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Version No. 00 | Página 1 de 5 | | |
| | | Fecha: 12 07 2018 | | | |

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / NOMBRE | VISCERAS DE POLLO |
|--------------------------|--------------------------|

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

| 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>REQUISITO</th> <th>LIMITE MAXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (pH) a 20°C</td> <td>3.4 a 7.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos físicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644-2 Tabla 2.</p> | REQUISITO | LIMITE MAXIMO | Acidez (pH) a 20°C | 3.4 a 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | REQUISITO | LIMITE MAXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Acidez (pH) a 20°C | 3.4 a 7.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | <p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento Escherichia coli (bact/col)</td> <td>13</td> <td>320</td> <td>1 500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella (25 ml)</td> <td>5</td> <td>5*</td> <td></td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Campylobacter sp.</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 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</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>Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.</p> | PARÁMETROS | n | m | M | c | Recuento Escherichia coli (bact/col) | 13 | 320 | 1 500 | 3 | Detección de Salmonella (25 ml) | 5 | 5* | | 1 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 | Campylobacter sp. | | | |
| PARÁMETROS | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento Escherichia coli (bact/col) | 13 | 320 | 1 500 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de Salmonella (25 ml) | 5 | 5* | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Campylobacter sp. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



Handwritten signature

| | | | | | |
|---|---|----------------------------------|----|---|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | | Versión No. 00 | | | Página 2 de 5 |
| | | Fecha: | 12 | | 07 |

| | | |
|--|-----------------------|---|
| | | presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado. |
| | Contenido: | <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200001697 Hígado, molleja y corazón de pollo: 1 kg - SAP 200001491 Mollejas y/o corazón: peso neto 1 kg - SAP 200001696 Patas de pollo sin uñas: 1 kg - SAP 200001488 Menudencias 1 kg |
| | Requisitos Normativos | 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 Invimu 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. |

| | | |
|--------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Bolsa de polietileno por 1 kg mínimo. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | <p>Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. - La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C; para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. - Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. - 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>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> |



| | | | | | | | | |
|---|--|----|----|---|--|---------------|---|--|
| PROCESO | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  | TITULO | | | Código: PA-FO-75 | | |  | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | Versión No. 00 | | Página 3 de 5 | | |
| | Fecha: | 12 | 07 | 2018 | | | | |

| | | |
|--|-----------|---|
| | Empaque | <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 carnicos 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 frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p> |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. |
| | Vida Útil | <p>El producto se requiere con una vida útil máximo de cinco (5) días refrigerado.</p> <p>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.</p> |

| | |
|--|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. |
|--|--|

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------------|---|-------------------------|---------------|-----------|---------------|-----------|---------------|-------------------------|----------------|-------------------------|---------------|--------|----------|-----------|-----------|-----------|---------|--|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Versión Inicial. | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">REQUISITO</th> <th style="width: 30%;">LÍMITE MÁXIMO</th> <th style="width: 30%;">REQUISITO</th> <th style="width: 30%;">LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> <td>Nitrógeno volátil total</td> <td>30 m / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 a 7,0</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4-6,1</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por</p> | | | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | Nitrógeno Volátil Total | 30 mg / 100 gr | Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | Formol | Negativo | pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | pH a 20°C | 5,4-6,1 | | |
| REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nitrógeno Volátil Total | 30 mg / 100 gr | Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formol | Negativo | pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 5,4-6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Handwritten signature



TÍTULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 4 de 5

Fecha: 12 07 2018



Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:

| PARAMETROS | N | m | M | C | PARAMETROS | n | m | M | c |
|--|---|-----|------|---|--|----|------|-------|---|
| Nº de unidades inoculadas | 5 | 100 | 1100 | 1 | Recuento Escherichia coli biotipo 1 | 13 | 220 | 1.500 | 3 |
| Recuento de Escherichia coli biotipo 1 UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 1 | Detección de Salmonella /25 ml | 5 | p(*) | - | 1 |
| Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 | Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 |
| Detección de Salmonella | 5 | 0 | 0 | 0 | Campylobacter sp. | - | - | - | - |
| Detección de Campylobacter | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | |

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.

p(*) = Presencia

2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:

n: número de muestras por examinar

m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:

El proveedor debe certificar:

Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.

Certificación HACCP

Certificado de sacrificio en Planta Nacional

3

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así:

Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para 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 parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se adiciona información de adonde se extrajeron datos.

En requisitos normativos se adiciona después de Decreto 1500: "o la norma que lo modifique, adicione o sustituya"

De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: - Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.

En empaque se adiciona en las dimensiones de la caja, se coloca las unidades de medida.

4

En condiciones de vida útil se adiciona fecha para producto en condición congelado: "Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación"

En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar:

Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable

Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional



Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%

El proveedor podrá presentar:

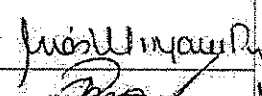
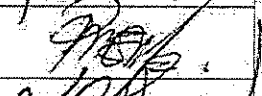
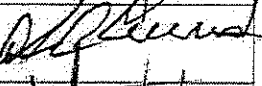
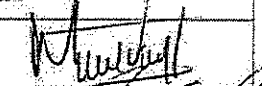
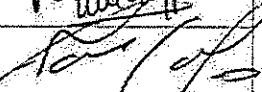
Certificación HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado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



5

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

| | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|----------------------------------|----|----------------|---|--|------|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | | Código: PA-FO-75 | | |  | | |
| | | | | | Versión No. 00 | | Página: 5 de 5 | | | |
| | | | | | Fecha: | 12 | 07 | | | 2018 |

| | |
|---|--|
| | 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". |
| 6 | 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. |
| 7 | En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira medidas de embalaje caja. |

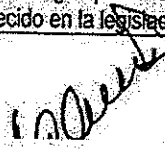

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|---------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 12 MARZO 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 12-03-21 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz | 12 MAR 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratos | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez | 12 MAR 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 12 MAR 2021 |  |

| | | | | | |
|---|---|-----------|-------------------------|----------------------|---|
| <p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;">PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</p> | | | | | |
|  | <p>TITULO</p> <p style="text-align: center;">FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p> | | <p>Código: PA-FO-75</p> | |  |
| | | | <p>Versión No. 01</p> | <p>Página 1 de 5</p> | |
| | <p>Fecha:</p> | <p>26</p> | <p>03</p> | <p>2021</p> | |

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| PRODUCTO//NOMBRE | CARNE DE POLLO |
|-------------------------|-----------------------|

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

| 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>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>Requisitos fisicoquímicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla2.</p> <p>El porcentaje máximo de hidratación de pollo en canal no debe superar el 13%.</p> | REQUISITO | LIMITE MAXIMO | Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | LIMITE MAXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 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>PARAMETROS</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo1</td> <td>13</td> <td>220</td> <td>1 500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> (25 ml¹)</td> <td>5</td> <td>p(*)</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</p> <p>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> | PARAMETROS | n | m | M | C | Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo1 | 13 | 220 | 1 500 | 3 | Detección de <i>Salmonella</i> (25 ml ¹) | 5 | p(*) | - | 1 | Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 | <i>Campylobacter</i> sp ² | - | - | - | - |
| PARAMETROS | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo1 | 13 | 220 | 1 500 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> (25 ml ¹) | 5 | p(*) | - | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <i>Campylobacter</i> sp ² | - | - | - | - | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|--|------------------------------------|--|
| | | <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 Requisitos microbiológicos del pollo y sus cortes - NTC 3644 -2 Tabla 3.</p> |
| | 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 y mantener la cadena de frío. No se permite la entrega de pollo marinado. |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| 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 gr. - SAP 200001506 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr, embalado en Bolsa mínimo de 10 unidades. - SAP 200001687 Pechuga sin hueso con piel (Filete): 175 a 200gr, embalado en Bolsa de 20 unidades. - SAP 200001698 Pierna pernil con rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. - SAP 200001518 Pierna pernil sin rabadilla: 350 a 450 gr, embalado en Bolsa de 10 a 12 unidades. - SAP 200001685 Muslo de pollo con piel: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 40 unidades. - SAP 200001695 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - SAP 200001694 Contra muslo con rabadilla: 175 gr a 200 gr, embalado en Bolsa mínimo de 20 a 30 unidades. - SAP 200001585 Alas de pollo sin costillar: 100 a 110 gr, embalado en Bolsa de 50 a 60 unidades. - SAP 200002046 Recorte de Pechuga, embalado en bolsa por Kilogramo de producto. <p>O</p> <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 | <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> |

| | | |
|--|-----------------|--|
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, NTC 3644-2 (última actualización). |
|--|-----------------|--|

| | |
|--|---|
| VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD | El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado. Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación. |
|--|---|

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. - La temperatura de almacenamiento en refrigeración debe estar entre -2°C a 4°C, para congelación la temperatura debe ser -18°C o menos. - El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. - Estar identificado en un lugar visible con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS". - Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. - Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. - 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.</p> |
|----------------------------------|---|

| | |
|---|--|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador / Comercializador | <p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. <p>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.</p> |
|---|--|

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN: | JUNIO DE 2021 |
|-----------------------------|----------------------|


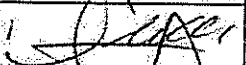
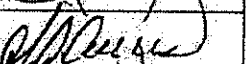

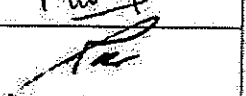
CONTROL DE CAMBIOS

Handwritten signature/initials

Handwritten signature/initials

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------|---------------|-------------------------|----------------|--------|----------|-----------|-----------|-----------|---------------|-------------------------|---------------|-----------|-----------|------------|---|---|---|---|-------------------------------|---|-----|------|---|--|---|-----|------|---|--|---|-----|-----|---|---------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|------------|---|---|---|---|--|----|-----|------|---|---|---|------|---|---|--|---|-----|-----|---|--------------------------------------|---|---|---|---|
| 1. | <p>Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombiana; toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | <p>Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:</p> <table border="1" data-bbox="302 415 740 531"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 - 6,1</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="789 415 1252 531"> <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 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:</p> <table border="1" data-bbox="302 573 773 762"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</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>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfis redutor UFC / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> / 25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="789 573 1317 762"> <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>1500</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml¹</td> <td>5</td> <td>p(*)</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 sp</i> 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | Nitrógeno Volátil Total | 30 mg / 100 gr | Formol | Negativo | pH a 20°C | 5,4 - 6,1 | REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | PARÁMETROS | n | m | M | c | NMP de coliformes fecales / g | 5 | 100 | 1100 | 1 | Recuento de esporas Clostridium sulfis redutor UFC / g | 5 | 100 | 1000 | 1 | Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g | 5 | 100 | 500 | 1 | Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 | Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 | PARÁMETROS | n | m | M | c | Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 | 13 | 220 | 1500 | 3 | Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml ¹ | 5 | p(*) | - | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Formol | Negativo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 5,4 - 6,1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REQUISITO | LÍMITE MÁXIMO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nitrógeno volátil total | 30 m / 100 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| pH a 20°C | 5,4 a 7,0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NMP de coliformes fecales / g | 5 | 100 | 1100 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de esporas Clostridium sulfis redutor UFC / g | 5 | 100 | 1000 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC / g | 5 | 100 | 500 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Listeria monocitogenes</i> / 25 g | 5 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARÁMETROS | n | m | M | c | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento <i>Escherichia coli</i> biotipo 1 | 13 | 220 | 1500 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> / 25 ml ¹ | 5 | p(*) | - | 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-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 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.</p> <p>En otras características del producto se cambia la frase "el producto debe ser fresco y refrigerado" por "el producto debe ser fresco y deben mantener la cadena de frío". De condiciones de transporte y Almacenamiento se retira Nota, y parte de solo se autoriza la entrega de producto congelado, y se deja ítem así: -Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>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".</p> <p>En certificaciones se cambia, quedando de la siguiente manera: "El proveedor deberá acreditar: Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable. Certificado de sacrificio en Planta o Frigorífico Nacional Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%.</p> <p>El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| | misma". |
| 5 | 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". |
| 6 | 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. |
| 7 | Se modifica la presentación del producto, incluyendo: "O En presentación Bolsa mínimo 1 Kg, teniendo en cuenta que el gramaje en la unidad de cada corte no cambia". En empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos". |
| 8 | Se ajusta información a formato PA- FO- 75 versión 01, el ítem presentación se complementa con gramajes por código de producto, se adiciona código SAP 200002046 Recorte de Pechuga. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---------|--|--|-------------|--|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 22 JUN 2021 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase I (e) | Cont. Yenny Milena Ariza Acosta | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 22 JUN 2021 |  |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 22 JUN 2021 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 22 JUN 2021 |  |

100

100

100

100

100



100

100

100

100

100

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

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

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

| REQUISITOS ESPECÍFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|------|---|-----------|-----------|-------|-----------------|------|---------------------------------|-----|-------------------|------|---|--|---|-----|------|---|-------------------------------------|---|----------|---|---|--|---|----------|---|---|
| | Requisitos Fisicoquímicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad g/100 g</td> <td>72,3</td> </tr> <tr> <td>Grasa g/100 g</td> <td>4,6</td> </tr> <tr> <td>Proteína g /100 g</td> <td>21,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra</p> <p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg/100 gr Referencia Resolución 776 de 2008</p> | | | | Parámetro | Valor | Humedad g/100 g | 72,3 | Grasa g/100 g | 4,6 | Proteína g /100 g | 21,8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Parámetro | Valor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Humedad g/100 g | 72,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Grasa g/100 g | 4,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína g /100 g | 21,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Microbiológicos | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuentos de <i>Staphylococcus</i> coagulasa UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> / 25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td>—</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos microbiológicos Productos de la Pesca - Resolución 776 de 2008</p> | | | | Parámetro | n | m | M | C | Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | Recuentos de <i>Staphylococcus</i> coagulasa UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 2 | Detección de <i>Salmonella</i> /25g | 5 | Negativo | — | 0 | Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> / 25 g | 5 | Negativo | — | 0 |
| Parámetro | n | m | M | C | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuento de <i>E.coli</i> UFC/g | 5 | 10 | 400 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Recuentos de <i>Staphylococcus</i> coagulasa UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Salmonella</i> /25g | 5 | Negativo | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Detección de <i>Vibrio Cholerae</i> / 25 g | 5 | Negativo | — | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Requisitos Nutricionales | No Aplica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | <p>Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.</p> <p>Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2 Cadmio Cd: 0.05 Mercurio Mg: 0.5</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013. |
|------------------------------|--|

| | | |
|--------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE/ EMBALAJE | Presentación del Producto | Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto. |
|--------------------------|---------------------------|--|

| | | |
|-----------------|----------------------|---|
| ROTULADO | 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 empackado. |
|--|--|



| | |
|----------------------------------|--|
| 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 | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|---|---|

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

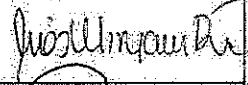
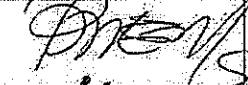
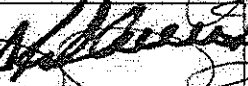
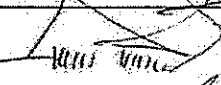
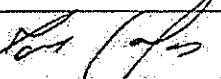
| CONTROL DE CAMBIOS | |
|--------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato; se incluye código 200001863 que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

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

| | | | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|----|----|------------------|----------------------------------|---|--|--|--|
| PROCESO | | | | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La Unión de Soldados y Fuerzas</small> | TÍTULO | | | Código: PA-FO-75 | |  <small>Grupo de Abastecimiento de la Defensa</small> | | | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | | | Versión No. 00 | Página 3 de 3 | | | | |
| | Fecha: | 12 | 07 | 2018 | | | | | |

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: | NOVIEMBRE DE 2019 |
|-----------------------------------|-------------------|

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

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|----------------|--|---|-------------|---|
| Elaboró | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona | 01 NOV 2019 |  |
| Revisó | Directora Abastecimientos Clase | Adm. Rose Mary Enciso Melo | Nov. 01-19 |  |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 01 NOV 19 |  |
| | Subdirector General de Contratación | Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales | 01 Nov 19 |  |
| Aprobó | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 01 NOV 19 |  |

01-1000

01-1000

01-1000

01-1000

01-1000

01-1000



01-1000

01-1000

01-1000

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|------------------|---------------|---|----|
|  | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |  | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Version No. 00 | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | 12 | | 07 |

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

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

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

| | | |
|--------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg de producto |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe |

[Handwritten signature]



TITULO
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha: 12 07 2018





| | | |
|--|-----------|---|
| | | tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| | Empaque | El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso máximo de 15 Kg. de peso bruto máximo por canastilla, dando cumplimiento a la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y a la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. Se debe emplear separadores o insertos para evitar el roce de los aguacates o daño mecánico, los separadores pueden ser fabricados de cartón moldeado o pulpa mecánica virgen. No se admiten uso de papel periódico impreso ni de material vegetal como insertos. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empaçado. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. |


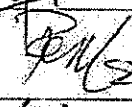


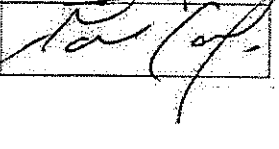
| | |
|---|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
|---|---|



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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000.2004. |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur. Se incluye requisito de Calibre 8 en el producto de acuerdo con la NTC 1248. |
| 4 | Se retira: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o |

| | | | | | |
|---|---|----------------------------------|---------------|---|----|
| PROCESO | | PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>COMANDO EN JEFE FUERZAS ARMADAS</small> | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |  <small>Ministerio de Defensa</small> | |
| | | Versión No. 00 | Página 3 de 3 | | |
| | | Fecha: | 12 | | 07 |

| | |
|---|--|
| | deterioro: |
| 5 | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, ya que actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". Se adiciona en Requisitos Normativos la NTC 1248, ya que no estaba incluida.</p> <p>En condiciones de transporte y almacenamiento se cambia información así: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p> <p>Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que éstas son requerimientos para Piña.</p> <p>En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega, se cambia de tres (3) a cinco (5) días, a partir de la entrega.</p> <p>Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |
| 6 | <p>Se retiran del ítem ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto" y se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p> |

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

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

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

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

| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|---|--|-------------------|--|-------------|------|----------------|-----|--------------|-----|---------------------------|------|
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica | | | | | | | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Análisis Proximal</th> <th>Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>54,2</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>144</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>4,7</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos Totales (g)</td> <td>29,3</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo</i></p> | Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | Humedad (g) | 54,2 | Energía (Kcal) | 144 | Proteína (g) | 4,7 | Carbohidratos Totales (g) | 29,3 |
| | Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento | | | | | | | | | | |
| Humedad (g) | 54,2 | | | | | | | | | | | |
| Energía (Kcal) | 144 | | | | | | | | | | | |
| Proteína (g) | 4,7 | | | | | | | | | | | |
| Carbohidratos Totales (g) | 29,3 | | | | | | | | | | | |
| Otras características del producto | Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro. | | | | | | | | | | | |

| | |
|-----------------------|--|
| REQUISITOS NORMATIVOS | Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |
|-----------------------|--|

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001584 - Ajo por Kg SAP 200002320 - Ajo por Lb |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

[Handwritten signature]

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




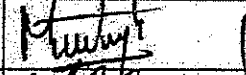

| | |
|----------------------------------|--|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> |
|----------------------------------|--|

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

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Físicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423; toda vez que esta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque. |
| 3 | <p>Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Condimentos". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:</p> <p><i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</i></p> <p><i>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</i></p> <p>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita:</p> <p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |
| 4 | <p>Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica.</p> <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</p> |

| | |
|---|---|
| | Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 5 | Actualización información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021. |

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

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100



100

100

100

100

100

| | | | |
|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Versión No. 00 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: | 12 |
|  <small>MINISTERIO DE DEFENSA</small> | | | |

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

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

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------|--|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El grado de madurez se determina por la longitud de las ramas y tallo, debe ser de mínimo 45 cm. Y debe presentar un color verde intenso en sus hojas, no debe presentar color amarillo en sus hojas o tallo. Aspecto fresco, sano, no debe tener muestras de amarillamiento en las hojas, marchitamiento, manchas, olores y sabores extraños. |
| | Contenido | No Aplica |
| | Requisitos Normativos | No Aplica |

| | | |
|---------------------------|--|---|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg de producto |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | <p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán</p> |

Bmg

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
ALIMENTOS**

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 2 de 3

Fecha:

12

07

2018





| | | |
|--|-----------|---|
| | | rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| | Empaque | El producto debe ser entregado en canastilla plástica en cantidades inferiores a 17Kg el producto debe estar empacado en bolsa de polipropileno. Las canastillas de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. |


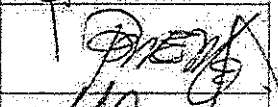
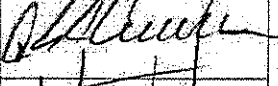
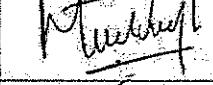
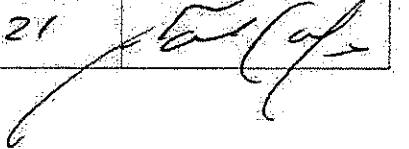
| | |
|--|---|
| CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador | - Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
|--|---|


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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|-----------------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 2: GP: 1000:2004 |
| 3 | Ajuste a formato versión 3: Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Rotulado. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del Item Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural." |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "Verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: <i>"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar</i> |

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

| | |
|---|--|
| | <p>embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".</p> <p>El empaque se cambia por la siguiente: "El producto debe ser entregado en canastilla plástica de fondo perforado en rombos o líneas, suelto o atado que permitan un adecuado sistema de ventilación, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007".</p> <p>Se amplía la vida útil, se cambia de tres (3) a cinco (5) días a partir de la fecha de entrega.</p> <p>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |
| 5 | <p>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.</p> <p>Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación: "por Kg de producto".</p> <p>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p> |

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

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


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

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

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

| | | |
|---------------------------|--|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg. de producto. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| | Empaque | El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno. Entregado en canastilla con un peso máximo de 25 Kg dando cumplimiento la NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. |

BM


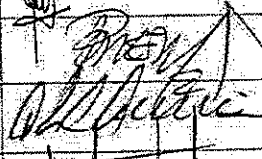
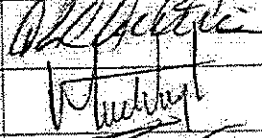
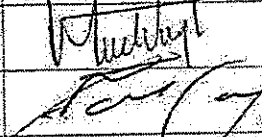
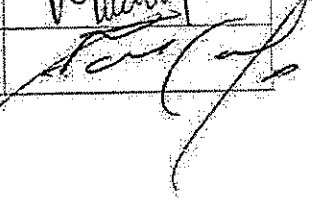
| | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | |
|  | TITULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Version No. 00 | Página 2 de 2 |
| | | Fecha: | 12 |



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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO: MARZO de 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

| VERSION | DESCRIPCION DE CAMBIOS |
|---------|---|
| 1 | Version Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 2: GP: 1000:2004. |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o Fronteras. Se indica que el producto debe ser de la Categoría I. |
| 4 | Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se actualiza Contenido, Presentación del Producto y Empaque. Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordés para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de carton, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá entregarse totalmente verde. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira del ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural." |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza la información basada en los requerimientos actuales de la Entidad. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 6 | Se incluye en los Requisitos Generales - ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se retira en los Requisitos Específicos - ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado - ítem Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado - Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |

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

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

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

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

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

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

| | | |
|-------------------------------|---------------------------|--|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001541 – Cebolla Cabezona por Kg SAP 200002338 – Cebolla Cabezona por Lb |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla en cantidades inferiores a 20 kilos el producto por canastilla, debe estar empacado en bolsa de polipropileno cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

Alfonso

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


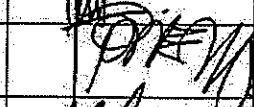
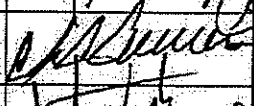
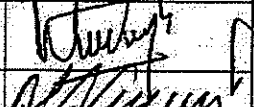
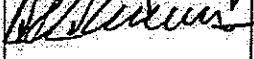
| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> |
|----------------------------------|---|



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

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004 |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur y Fronteras. |
| 4 | Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En canastilla con un peso mínimo de un (1) Kilogramo" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se retira: "Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto debe estar totalmente firme al tacto, no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se retira: "Debe estar empacado en bolsa de material de polipropileno por un (1) kilo. El empaque debe cumplir con la Resolución del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural No.00224 de 2007 y normas técnicas NTC 1221-2 Numeral 3 y 5.10." |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 |

| | |
|---|--|
| | <p>días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de 3 días a 5 días. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.</p> |
| 6 | <p>Se retira de los ingredientes la información allí registrada y se deja No Aplica. Se incluye en los Requisitos Generales – Item Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud, Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Item Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – Item Empaque. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".</p> |
| 7 | <p>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002338 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021.</p> |

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

| | | | |
|---|--|------------------|---------------|
| PROCESO | | | |
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS ARMADAS | TÍTULO | Código: PA-FO-75 | |
| | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Version No. 00 | Página 1 de 3 |
| | | Fecha: | 12 |
| | | 2018 | |
|  | | | |


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

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

| | | |
|-------------------------------|--|---|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Físicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | No debe presentarse fraccionada, rota o arrancada, debe estar libre de residuos de tierra; daños mecánicos o de otra índole y con la epidermis exterior completa y libre de daños causados por plagas y no presentar indicios de pudrición o magulladuras. El tallo debe estar entero y sano con la forma característica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades. Cebolla Larga, Tamaño Larga, Calidad 1º, el tamaño largo debe tener una longitud de 15 cm. a 24.9 cm. y un diámetro de 1.5 cm. a 1.9 cm. |
| | Contenido | No Aplica |
| Requisitos Normativos | El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1222, y NTC 5422, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural | |

| | | |
|---------------------------|--|--|
| EMPAQUE Y ROTULADO | Presentación del Producto | Por Kg de producto. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la |

[Handwritten signature]

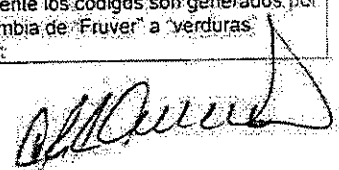
| | | | | | |
|---|--------|----------------------------------|--|----------------|---------------|
| PROCESO | | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | | Versión No. 00 | Página 2 de 3 |
| | | ALIMENTOS | | Fecha: | 12 |


| | | |
|--|-----------|---|
| | | conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |
| | Empaque | El producto debe ser entregado en canastilla con un peso neto máximo de 20 Kg. cumpliendo la norma técnica NTC-5422 y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega. |

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

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

| MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS | |
|----------------------------|---|
| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
| 1 | Version Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 2. GP: 1000:2004 |
| 3 | Se incluye requisito específico para el producto negociado para la Regional Sur o fronteras. |
| 4 | Se ajusta a formato versión 3. Se retira requisito específico: Cuando el producto sea negociado para la regional sur o fronteras, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes para ser transportados por medio aéreo, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto en el momento de la entrega deberá estar totalmente firme al tacto y fresco. Se retira de las condiciones de empaque: "El empaque debe cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007" y "para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la NTC 5422". Se retira de certificaciones: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. Certificado: Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para sitio de acopio y distribución. Certificación de INVIMA Concepto Vigente: Favorable para vehículo de distribución. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el día de la negociación. Se retira de certificaciones la exigencia: Cumplimiento al Decreto 3748/2004 el Min. Agricultura y Desarrollo Rural. |
| 5 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruter" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: |





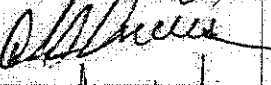
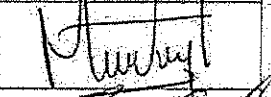
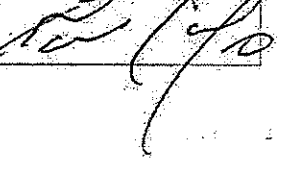
| | | | |
|---|---|-------------------------|----------------------|
| PROCESO PLANIFICACION DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|  | TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | |
| | | Versión No. 00 | Página 3 de 3 |
| | | Fecha: | 12 07 2018 |

"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
 Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".

De los requisitos normalivos se retira especificaciones de tamaño y calidad y se pasa esta información a otras características del producto.
 Se retiran requisitos específicos para productos negociados para la Regional Sur o Fronteras.
 En la vida útil se amplía el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres a cinco días.
 Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

6

Se retira de los Ingredientes la Cebolla Larga y se deja No Aplica.
 Se incluye en los Requisitos Generales – ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 – Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
 Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – ítem Empaque.
 Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada, dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural.
 Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos".

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

1. 1. 1.

2. 1. 1.

3. 1. 1.

4. 1. 1.



5. 1. 1.

6. 1. 1.

7. 1. 1.

8. 1. 1.

9. 1. 1.

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

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

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

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

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

| | | |
|--------------------------------------|---------------------------|---|
| EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO | Presentación del Producto | SAP 200001448 / 200000161 - Cebolla Roja por Kg SAP 200002324 - Cebolla Roja por Lb |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser entregado en canastilla, con un peso mínimo de veinte (20) Kilogramos cumpliendo la NTC 5422 y Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a las condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre del proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

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

| | |
|----------------------------------|---|
| CONDICIONES DE TRANSPORTE | <p>En lugar fresco, seco y ventilado; lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Dando cumplimiento a los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.</p> |
|----------------------------------|---|

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

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

| CONTROL DE CAMBIOS | |
|---------------------------|--|
| VERSION | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Se incluye en los Requisitos Generales – Ítem Requisitos Normativos la Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y NTC 5422. Se retira en los Requisitos Específicos – Ítem Contenido la información allí registrada, la cual se adiciona y ajusta en el ítem Empaque y Rotulado – Ítem Empaque y en los Requisitos Específicos – Ítem Otras características del producto. Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se adiciona la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto: "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 3 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye Código SAP 200002324 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se ajusta presentación del producto por código SAP. Cambios realizados por JPMR Oct/2021. |

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