



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	CHORIZO
--------------------------	----------------

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo, 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Parámetro</th> <th style="text-align: center;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (Nx6.25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">10 mínimo</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">40 máximo</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">90 máximo</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">8 máximo</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">6 máximo</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos 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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">300</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos productos cárnicos procesados crudos frescos - Tabla 7- NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: <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.																									

Handwritten signature

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr.</p> <p>Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 500gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg.</p>
	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.

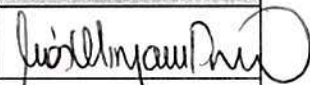

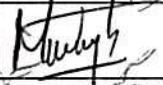

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
--	---



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 cárnicos 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 Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas e-mail: juan.riveros@agencia-logistica.gob.mx Celular: 3164831192

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

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Estándar</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>90</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Estándar		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10		Grasa, en fracción de masa		40	Humedad más grasa, en fracción de masa		90	Almidón, en fracción de masa		8	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6				
	Parámetro*	Estándar																								
		% mín	% máx																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10																									
Grasa, en fracción de masa		40																								
Humedad más grasa, en fracción de masa		90																								
Almidón, en fracción de masa		8																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>300</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, /g</td> <td>3</td> <td>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 para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1	Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	100	300	1																						
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia	-	-																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , /g	3	100	400	1																						
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>18,7</td> <td>± 0,2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>61,6</td> <td>± 0,4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>16,5</td> <td>± 0,1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0,1</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>224</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – Hamburguesa de Res (embutido)</p>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	18,7	± 0,2	Humedad (%)	61,6	± 0,4	Grasas (%)	16,5	± 0,1	Carbohidratos (%)	0,1	--	Calorías (kcal)	224	--					
MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS																									
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																								
Proteína (%)	18,7	± 0,2																								
Humedad (%)	61,6	± 0,4																								
Grasas (%)	16,5	± 0,1																								
Carbohidratos (%)	0,1	--																								
Calorías (kcal)	224	--																								
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																									

[Handwritten signature]

	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.	

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr. SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr, Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la pérdida de trazabilidad en el producto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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 sanitaria (vigente) del producto • 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.
--	---

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

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial realizada por IMRC / Octubre 2021.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr. Los requisitos fisicoquímicos se cambian así:



Componentes	Valor	Parámetro*	Estándar	
			% min	% máx
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa .	28 % máx	Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa	90 % máx	Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón en fracción de masa	10 % máx	Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización)
 En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.
 Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para Hamburguesa de Res (embutado).
 Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:
Plomo 0,5 mg/Kg máximo
 En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
 Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.

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

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



	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	 Corónel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas Celular: 3104815793

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

PRODUCTO / NOMBRE	JAMÓN
--------------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001476 / SAP 200001873 SAP 200000760 / SAP 200001664
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Componentes</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % min.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.																																							
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																								
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
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 aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td><10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfite reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>20.4</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>72.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>6.6</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>0.0</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>141</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Jamón.</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	20.4	--	Humedad (%)	72.0	--	Grasas (%)	6.6	--	Carbohidratos (%)	0.0	--	Calorías (kcal)	141	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACIÓN																																							
Proteína (%)	20.4	--																																							
Humedad (%)	72.0	--																																							
Grasas (%)	6.6	--																																							
Carbohidratos (%)	0.0	--																																							
Calorías (kcal)	141	--																																							
Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								



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

		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.
	Contenido	SAP 200001476 / SAP 200001873. El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000760 / SAP 200001664 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr.
	Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.

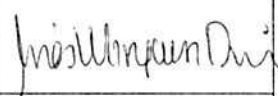



EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Producto empaquetado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe estar certificado con:</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) Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
--	---

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

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	
									

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnicos procesados: jamón york y jamón ahumado.
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.

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

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



PRODUCTO / NOMBRE	LONGANIZA
-------------------	-----------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001611 SAP 200000942 SAP 200000430
	Clasificación	Derivado Cárnico
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado elaborado a base de carne y grasa, obtenido por molido o picado o troceado o los tres anteriores, embutido y cocido, con la adición de sustancias de uso permitido. Puede ser porcionado o no.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación carne de cerdo picada, cebolla larga, comino, tomillo, laurel, perejil, cilantro, sal y demás especias y condimentos.																								
	Requisitos Físicoquímicos	N/A																								
	Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de Mesófilos aerobios, UFC/g</td> <td>-</td> <td>100 000</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>100</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> UFC/g</td> <td><100</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>Esporas de <i>Clostridium sulfito reductor</i> UFC/g</td> <td><10</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>E.coli</i> /g</td> <td><10</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos. NTC 1325:2008.</p>	Requisito	m	M	Recuento de Mesófilos aerobios, UFC/g	-	100 000	Recuento de coliformes UFC/g	100	500	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> UFC/g	<100	500	Esporas de <i>Clostridium sulfito reductor</i> UFC/g	<10	100	Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia	-	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	Ausencia	-	Recuento de <i>E.coli</i> /g	<10	-
	Requisito	m	M																							
	Recuento de Mesófilos aerobios, UFC/g	-	100 000																							
	Recuento de coliformes UFC/g	100	500																							
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus coagulasa positiva</i> UFC/g	<100	500																							
Esporas de <i>Clostridium sulfito reductor</i> UFC/g	<10	100																								
Detección de <i>Salmonella</i> /25 g	Ausencia	-																								
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> /25 g	Ausencia	-																								
Recuento de <i>E.coli</i> /g	<10	-																								
Requisitos Nutricionales	N/A																									
Otras características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración, o falsificación. La carne deberá contar con la coloración característica del producto.																									
Contenido	SAP 200001611 x 1kg. SAP 200000942 x 500 g. SAP 200000430 x 1 kg.																									
Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2017, Resolución 2505 de 2004, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2690 de 2015, Resolución 240 de 2013, NTC 1325 de 2008 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.																									

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001611 x 1kg, empacado al vacío. SAP 200000942 x 500 g empacado al vacío. SAP 200000430 x 1 kg empacado al vacío.
--------------------	---------------------------	--

Handwritten signature

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	Código: PA-FO-75			
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Versión No. 00	Página 2 de 3
		ALIMENTOS		Fecha: 12	07
 <p>Ministerio de la Defensa</p>					

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, para el transporte de carne y productos cárnicos comestibles expedido por el ente territorial correspondiente.</p> <p>Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto y tener control del sistema.</p> <p>El producto se recibe con temperatura de refrigeración: Máximo de 4°C.</p> <p>Embalada dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, ni agua.</p> <p>El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.</p>
	Empaque	Cada longaniza deberá ser empacada en tripa natural de cerdo libre de cualquier contaminante, de tal forma que se garantice la conservación del alimento.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
	Vida Útil	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de (15) días, conservando la cadena de frío (0°C a 4°C).</p> <p>El producto se recibe en bodega máximo con (05) días después de su fecha de fabricación.</p>

CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador	Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta de desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y expendio.
	Acta de Inspección Sanitaria (IVC) Vigente del Vehículo de transporte con concepto favorable para el transporte de para carne y productos cárnicos comestibles expedido por la autoridad sanitaria correspondiente.
	Registro sanitario del producto Vigente.
	Soporte de avance de implementación del sistema de Calidad HACCP para derivados cárnicos.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE 2020
--	-----------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha:

12

07

2018



2	<p>Ajuste de información al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad.</p> <p>Se adicionan códigos SAP 200000942, 200001611, que corresponden a los que se manejan actualmente.</p> <p>Se modifica contenido de acuerdo a los códigos SAP 200001611 x 1kg, SAP 200000942 x 500 g, SAP 200000430 x 1 kg.</p> <p>Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2017, Resolución 2505 de 2004, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2690 de 2015, Resolución 240 de 2013, NTC 1325 de 2008 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Se modifica presentación del producto: SAP 200001611 x 1kg, empacado al vacío., SAP 200000942 x 500 g empacado al vacío, SAP 200000430 x 1 kg empacado al vacío.</p> <p>Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.</p> <p>En certificaciones se modifica el requisito del acta de inspección sanitaria IVC con concepto favorable o favorable con requerimientos para la planta de desposte y/o como acondicionador y/o comercializador.</p> <p>Se incluye la exigencia de acta de Inspección Sanitaria (IVC) Vigente para el transporte para carne y productos cárnicos comestibles expedido por la autoridad sanitaria correspondiente para el vehículo transportador del producto.</p> <p>Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable y documento que demuestre el avance en la implementación del sistema de aseguramiento de la calidad HACCP para productos cárnicos comestibles.</p>
---	--

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	<i>Adriana Agudelo</i>
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	<i>Rose Mary Enciso</i>
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	<i>Carlos Ernesto Camacho</i>
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2020	<i>Héctor Vargas</i>
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	25 NOV 2020	<i>Juan Carlos Riveros</i>

1942

1943

1944

1945

1946

1947

1948

1949

1950

1951

1952

1953

1954

1955

1956

1957

1958

1959

1960

1961

1962

1963

1964

1965

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	MILANESA DE POLLO
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001780
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	La milanesa de Pollo es el resultado de mezclar carne de pollo proveniente de planta de beneficio autorizada junto con otras materias primas, para posteriormente someterlas aun un proceso de apanado, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Pollo, agua, apanado, proteína de soya, aceite vegetal, batido, sal condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos físicoquímicos:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales), NBV, mg/100 g máx.</td> <td>70¹</td> </tr> <tr> <td>*Histamina, mg/100g, máx.</td> <td>10 *</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td>5,8 - 6,8</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ En las partes comestibles de pescados frescos y congelados. * Este requisito solo se realiza a las especies del atún, bonito y pescados de las familias: <i>Clupeidae</i>, <i>Scombridae</i>, <i>Scombresocidae</i>, <i>Pomatomidae</i>, <i>Coryphaenidae</i> y <i>Engraulidae</i>.</p> <p>NTC 4348 – Requisitos Físicoquímicos de filetes, porciones y barritas de pescado apanados o rebosados congelados</p>	Requisito	Límite permitido	Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales), NBV, mg/100 g máx.	70 ¹	*Histamina, mg/100g, máx.	10 *	pH a 20 °C	5,8 - 6,8																
	Requisito	Límite permitido																								
	Nitrógeno básico volátil total (Bases Volátiles Totales), NBV, mg/100 g máx.	70 ¹																								
	*Histamina, mg/100g, máx.	10 *																								
pH a 20 °C	5,8 - 6,8																									
Requisitos Microbiológicos	<p>Límites de metales pesados permisibles de acuerdo a la tabla 4 de la NTC en referencia.</p> <p>El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:</p> <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>Escherichia coli</i> UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp / 25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1 000</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 4348 – Requisitos Microbiológicos de filetes, porciones y barritas de pescado apanados o rebosados congelados precocido</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	10	100	2	Detección de <i>Salmonella</i> spp / 25 g	5	Ausencia	-	0	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g	5	Ausencia	-	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1 000	2
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> UFC/g	5	10	100	2																						
Detección de <i>Salmonella</i> spp / 25 g	5	Ausencia	-	0																						
Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g	5	Ausencia	-	0																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1 000	2																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne deberá contar con la coloración característica del producto.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005, Resolución 2674 de 2013, NTC 4348, NTC 512, y NTC 1443.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsa tina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses. Al momento de la entrega, el producto no debe tener una fecha superior a ocho (8) días a partir de la fecha de fabricación.
--	--



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	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario 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 por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira de la descripción del producto "prefritura". Se incluye a los requisitos normativos Resolución 2674 de 2013.NTC 4348 y NTC 512. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a lo establecido en la NTC 4348. Se ajusta la presentación del producto "Por Kg de producto" Se ajusta la Vida Útil del producto incluyendo "Al momento de la entrega, el producto no debe tener una fecha superior a ocho (8) días a partir de la fecha de fabricación". Se completan las 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". Y las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador "Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario favorable o Favorable con requerimientos)". Cambios realizados por JPMR / Abr-21

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

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



PRODUCTO / NOMBRE	MORTADELA ESTANDAR
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / 200000805 / 200000806
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	<p>Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada.</p> <p>El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Componentes</th> <th style="text-align: left;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25) en fracción de masa</td> <td>10 % min.</td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td>10 % máx</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td>90 % máx</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td>7 % máx</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td>6 % máx</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos fisicoquímicos jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Componentes	Valor	Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.	Grasa, en fracción de masa	10 % máx	Humedad, en fracción de masa	90 % máx	Almidón, en fracción de masa	7 % máx	Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																											
	Componentes	Valor																																							
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10 % min.																																								
Grasa, en fracción de masa	10 % máx																																								
Humedad, en fracción de masa	90 % máx																																								
Almidón, en fracción de masa	7 % máx																																								
Proteína no cárnica, en fracción de masa	6 % máx																																								
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">100 000</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">500</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">< 100</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;"><10</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">< 10</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p>en donde</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito reductor</i> , UFC/g	3	<10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					

[Handwritten Signature]



[Handwritten Mark]

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

	Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARÁMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACIÓN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12,4</td> <td>± 0,3</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>60,7</td> <td>± 1,1</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>12,5</td> <td>± 2,4</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>9,3</td> <td>± 6,6</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>199</td> <td>–</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARÁMETROS		PROMEDIO	DESVIACIÓN	Proteína (%)	12,4	± 0,3	Humedad (%)	60,7	± 1,1	Grasas (%)	12,5	± 2,4	Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6	Calorías (kcal)	199	–
		MACRONUTRIENTE		PARÁMETROS																		
			PROMEDIO	DESVIACIÓN																		
		Proteína (%)	12,4	± 0,3																		
		Humedad (%)	60,7	± 1,1																		
Grasas (%)	12,5	± 2,4																				
Carbohidratos (%)	9,3	± 6,6																				
Calorías (kcal)	199	–																				
Datos de la tabla Nutricional ICBF 2005 – mortadela de res (embutido)																						
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>																					
Contenido	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr.																					
Requisitos Normativos	Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 última Actualización y demás normas vigentes que le aplique.																					

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

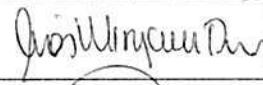



CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: <ul style="list-style-type: none"> • Registro sanitario del producto. (Vigente).
--	--



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

- | | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). |
|--|--|

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

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.</p> <p>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr.</p> <p>En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido).</p> <p>Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:</p> <p><u>Plomo 0,5 mg/Kg máximo</u></p> <p>En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".</p> <p>Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.</p>
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	14 Marzo/2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19 Marzo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/03/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Código: PA-FO-75	
			Versión No. 01	Página 1 de 3
	Fecha:	26	03	2021
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>				

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHA MANGUERA
--------------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Requisitos físicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p style="text-align: center;"><small>Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</small></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">en donde: n = número de muestras que se van a examinar m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad c = número de muestras permitidas con resultados entre m y M.</p> <p style="text-align: center;">Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados- NTC 1325</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<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 style="text-align: center;">12.1</td> <td style="text-align: center;">± 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td style="text-align: center;">60.2</td> <td style="text-align: center;">± 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td style="text-align: center;">14.3</td> <td style="text-align: center;">± 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td style="text-align: center;">2.3</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td style="text-align: center;">186</td> <td style="text-align: center;">--</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Seleccionada</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12.1	± 0.2	Humedad (%)	60.2	± 0.4	Grasas (%)	14.3	± 0.1	Carbohidratos (%)	2.3	--	Calorías (kcal)	186	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12.1	± 0.2																																							
Humedad (%)	60.2	± 0.4																																							
Grasas (%)	14.3	± 0.1																																							
Carbohidratos (%)	2.3	--																																							
Calorías (kcal)	186	--																																							

Handwritten signature

Handwritten signature

	<p>Otras características del producto</p>	<p>Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.</p>
--	---	---

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

<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: <input type="checkbox"/> Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>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.</p>

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

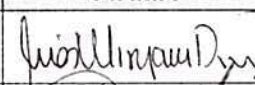
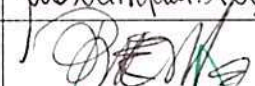

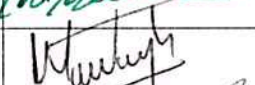
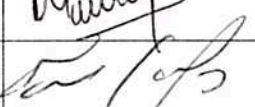
<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto; Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de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



<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). - HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). <p>Puede presentar</p> <ul style="list-style-type: none"> - ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
---	--

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

<p>CONTROL DE CAMBIOS</p>	
<p>VERSIÓN</p>	<p>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial</p>

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>1.1</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 (%)	1.1	--	Calorías (kcal)	211	--
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																				
	PROMEDIO	DESVIACION																			
Proteína (%)	15.5	± 0.2																			
Humedad (%)	62.1	± 0.4																			
Grasas (%)	16.1	± 0.1																			
Carbohidratos (%)	1.1	--																			
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, adicione 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	
Aprobó	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 AGO 2021	
	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	24 AGO 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	2021					

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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>12</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>28</td> </tr> <tr> <td>Humedad más grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>88</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos fisicoquímicos para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada NTC 1325</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12		Grasa, en fracción de masa		28	Humedad más grasa, en fracción de masa		88	Almidón, en fracción de masa		6	Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
		% mín	% máx																																						
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12																																								
Grasa, en fracción de masa		28																																							
Humedad más grasa, en fracción de masa		88																																							
Almidón, en fracción de masa		6																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3																																							
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <p>Tabla 5. Requisito s microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100.000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria Monocytogenes (25 g)</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de Escherichia Coli/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</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 para productos cárnicos procesados- NTC 1325</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100.000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de Salmonella (25 g)	3	Ausencia	-	-	Detección de Listeria Monocytogenes (25 g)	3	Ausencia	-	-	Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g	3	-	100.000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de Salmonella (25 g)	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de Listeria Monocytogenes (25 g)	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>12.3</td> <td>= 0.2</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>63.9</td> <td>= 0.4</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>13</td> <td>= 0.1</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>2.5</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>176</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table> <p>Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Perro, seleccionada</p>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	12.3	= 0.2	Humedad (%)	63.9	= 0.4	Grasas (%)	13	= 0.1	Carbohidratos (%)	2.5	--	Calorías (kcal)	176	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	12.3	= 0.2																																							
Humedad (%)	63.9	= 0.4																																							
Grasas (%)	13	= 0.1																																							
Carbohidratos (%)	2.5	--																																							
Calorías (kcal)	176	--																																							
Otras características	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus																																								

Handwritten signature

Handwritten signature

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

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

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

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

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

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

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

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

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


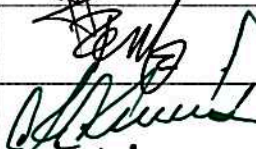
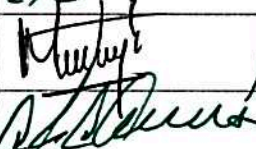
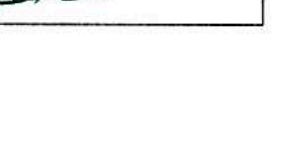

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium

MACRONUTRIENTE	PÁRAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Proteína (%)	15.5	± 0.2
Humedad (%)	62.1	± 0.4
Grasas (%)	16.1	± 0.1
Carbohidratos (%)	11	--
Calorías (kcal)	211	--



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

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

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

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

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</p>	Código: PA-FO-75			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		Versión No. 00		Página 1 de 3	
		Fecha:	12	07	



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

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

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificado, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.																																							
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Parámetro*</th> <th colspan="2">Seleccionada</th> </tr> <tr> <th>% mín</th> <th>% máx</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (N x 6,25), en fracción de masa</td> <td>20</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa, en fracción de masa</td> <td></td> <td>48</td> </tr> <tr> <td>Humedad, en fracción de masa</td> <td></td> <td>43</td> </tr> <tr> <td>Almidón, en fracción de masa</td> <td></td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Proteína no cárnica, en fracción de masa</td> <td></td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Parámetro*	Seleccionada		% mín	% máx	Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20		Grasa, en fracción de masa		48	Humedad, en fracción de masa		43	Almidón, en fracción de masa		10	Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																			
	Parámetro*	Seleccionada																																							
% mín		% máx																																							
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	20																																								
Grasa, en fracción de masa		48																																							
Humedad, en fracción de masa		43																																							
Almidón, en fracción de masa		10																																							
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g</td> <td>3</td> <td>-</td> <td>100 000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de coliformes UFC/g</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 100</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas <i>Clostridium sulfita reductor</i>, UFC/g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i>, /25 g</td> <td>3</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g</td> <td>3</td> <td>< 10</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).</p>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1	Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-	Recuento de esporas <i>Clostridium sulfita reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1	Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-
Requisito	n	m	M	c																																					
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100 000	1																																					
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1																																					
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-																																					
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfita reductor</i> , UFC/g	3	< 10	100	1																																					
Detección de <i>Salmonella</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Detección de <i>Listeria Monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia	-	-																																					
Recuento de <i>Escherichia Coli</i> /g	3	< 10	-	-																																					
Requisitos Nutricionales	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th> <th colspan="2">PARAMETROS</th> </tr> <tr> <th>PROMEDIO</th> <th>DESVIACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína (%)</td> <td>14,2</td> <td>± 0,7</td> </tr> <tr> <td>Humedad (%)</td> <td>55,8</td> <td>± 3,8</td> </tr> <tr> <td>Grasas (%)</td> <td>15,2</td> <td>± 2,8</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (%)</td> <td>11,7</td> <td>--</td> </tr> <tr> <td>Calorías (kcal)</td> <td>241</td> <td>--</td> </tr> </tbody> </table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	14,2	± 0,7	Humedad (%)	55,8	± 3,8	Grasas (%)	15,2	± 2,8	Carbohidratos (%)	11,7	--	Calorías (kcal)	241	--																				
MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																																								
	PROMEDIO	DESVIACION																																							
Proteína (%)	14,2	± 0,7																																							
Humedad (%)	55,8	± 3,8																																							
Grasas (%)	15,2	± 2,8																																							
Carbohidratos (%)	11,7	--																																							
Calorías (kcal)	241	--																																							

Handwritten signature/initials

Handwritten mark

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

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.</p>
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>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.</p>
	Empaque	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles, autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

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

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 00

Página 3 de 3

Fecha: 12 07 2018



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

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:

MARZO DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

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

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

