

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1 Página 1 de 2	
			Fecha:	10 04 2017
				

PRODUCTO / NOMBRE	POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS
-------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	37836 / 200000593
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Pollo beneficiado: cuerpo del pollo, al cual se le han cortado las patas a nivel de la articulación tibio metatarsiana, el cuello a nivel de la última vértebra cervical y la cabeza a nivel de la primera vértebra cervical (facultativo), después de someterlo al proceso de faenado, el cual incluye insensibilización, desangre, escaldado, desplume y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica							
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:							
		REQUISITO		LÍMITE MÁXIMO					
		Nitrógeno Volátil Total		30 mg / 100 gr					
		Formol		Negativo					
	pH a 20°C		5,4 - 6,1						
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:							
		PARÁMETROS				N	m	M	C
		NMP de coliformes fecales / g				5	100	1100	1
		Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g				5	100	1000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g				5	100	500	1		
Detección de Salmonella / 25 g				5	0	0	0		
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g				5	0	0	0		
Requisitos Nutricionales	No Aplica								
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras por frío. No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. Debe tener un color y olor característico, textura firme al tacto y aspecto saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado.								
Contenido	Debe tener un peso mínimo de 1400 gramos.								
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.241/2013, la Resolución del Ministerio de Protección Social No.242/2013, el Decreto 1500 de 2007 y la NTC3644.								

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa de polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, refrigerado no marinado, no debe contener vísceras, debe entregarse en canastilla.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura que asegure la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa en la entrega del producto. En la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.

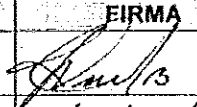
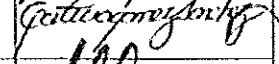
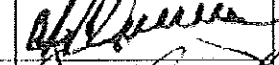
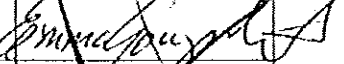
PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1 Página 2 de 2	
	Fecha:		10	04
				

	Empaque	Producto empacado en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso, el espesor de Bolsa de 70 micras, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado no marinado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	"Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO". Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes". Se hace claridad entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR.
3	Se ajusta al formato nuevo. Se incluye código SAP, de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan los requisitos microbiológicos según la NTC 3644-2. Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. Se ajustan los requisitos normativos: cambia la Resolución No.4287/2007 por ser derogada por la Resolución No.242/2013 y se incluye Resolución del Ministerio de Protección Social No.241/2013. Se ajusta el ítem Otras características del producto, Presentación del Producto y Empaque Se ajusta el ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento en cuanto a la temperatura de refrigeración. Se cambia la vida útil de 10 días a 7 días en refrigeración.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO				GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02				
	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1 Página 1 de 2				
	Fecha:		10	04			2017

PRODUCTO / NOMBRE	PECHUGA
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	1844 / 200000561
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Se obtiene del corte realizado al nivel de la articulación formada por la escapula, el hueso coracoides y el humero y hacia atrás en la unión de las costillas vertebrales y esternales. La pechuga debe ser cortada con parte del costillar y piel.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica					
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:					
		REQUISITO		LÍMITE MÁXIMO			
		Nitrógeno Volátil Total		30 mg / 100 gr			
		Formol		Negativo			
	pH a 20°C		5,4 - 6,1				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:					
		PARÁMETROS		N	m	M	C
		NMP de coliformes fecales / g		5	100	1100	1
		Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g		5	100	1000	1
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g		5	100	500	1		
Detección de Salmonella / 25 g		5	0	0	0		
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g		5	0	0	0		
Requisitos Nutricionales	No Aplica						
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras por frío. No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. Debe tener un color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico y aspecto saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de producto marinado.						
Contenido	Bolsa de 10 Kilos cada porción debe tener un peso entre 400 gramos (25 porciones) y 500 gramos (20 porciones) aproximadamente. Refrigerado no marinado, en canastilla.						
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.241/2013, la Resolución del Ministerio de Protección Social No.242/2013, el Decreto 1500 de 2007 y la NTC3644.						

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa de 10 kilos en polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, refrigerado no marinado, en canastilla.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.

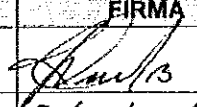
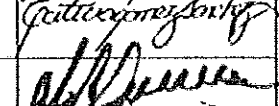
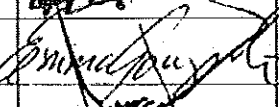
PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO		Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Versión: No. 1 Página 2 de 2	
	TÍTULO		Fecha:	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		10	04	2017

Empaque	Producto empackado en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso, el espesor de Bolsa de 70 micras, bien sellada, embalsada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS								
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS							
1	Versión Inicial.							
2	Se ajusta al formato nuevo.							
	Se ajustan los requisitos microbiológicos según la NTC 3644-2. Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.							
	Parámetro	Mínimo	Máximo					
	Coliformes Fecales, NMP	-	1100	PARÁMETROS	N	m	M	C
	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1
	Salmonella / 25g	Negativo		Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
			Detección de Salmonella / 25g	5	0	0	0	
			Detección de Listeria monocytogenes / 25g	5	0	0	0	
Se ajustan los requisitos normativos: cambia la Resolución No.4287/2007 por ser derogada por la Resolución No.242/2013, cambia la Resolución No.332/2011 por ser derogada por la Resolución No.241/2013 y se incluye la NTC3644.								
Se ajusta el contenido, presentación del producto y empaque.								
Se ajusta la temperatura de refrigeración de 1°C-4°C a 0°C-4°C								
Se cambia la vida útil de 5 días a 7 días en refrigeración.								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		Código: GAB-PSC-FO-02	
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión: No. 1 Página 1 de 2	
			Fecha:	10 04 2017
				

PRODUCTO / NOMBRE	CONTRAMUSLO
--------------------------	--------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	37289 / 200000215
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Los contramuslos están formados por parte superior de la pata por encima de la articulación de la rodilla que está conectado al cuerpo de del pollo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																																		
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>REQUISITO</th><th>LÍMITE MÁXIMO</th></tr><tr><td>Nitrógeno Volátil Total</td><td>30 mg / 100 gr</td></tr><tr><td>Formol</td><td>Negativo</td></tr><tr><td>pH a 20°C</td><td>5,4 - 6,1</td></tr></table>					REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5,4 - 6,1																						
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																		
	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																		
	Formol	Negativo																																		
	pH a 20°C	5,4 - 6,1																																		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>NMP de coliformes fecales / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Detección de Salmonella / 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Detección de Listeria monocytogenes / 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></table>					PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1	Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0
	PARÁMETROS	N	m	M	C																															
	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1																															
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1																																
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1																																
Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0																																
Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0																																
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																			
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras por frío, debe tener un color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, no deben incluir piel o grasa de otros cortes. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.																																			
Contenido	Bolsa de 3 Kilos con 15 unidades, cada porción debe tener un peso de 200 gramos. Refrigerado no marinado, en canastilla.																																			
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.242/2013, el Decreto 1500 de 2007 y la NTC3644.																																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa de polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, refrigerado no marinado, en canastilla.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.
	Empaque	Producto empaquetado en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.

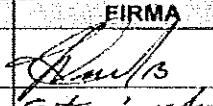
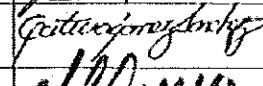
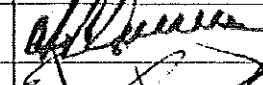
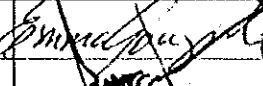
PROCESO			
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO	Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		
	TÍTULO	Versión: No. 1	Página 2 de 2
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Fecha:	10	04 2017

Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).
---	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																																				
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																																			
1	Versión Inicial.																																																			
2	<p>Se ajusta la descripción del corte acorde con la anatomía del ave. Se incluye el código SAP correspondiente al producto. Se cambia la vida útil mínima de: diez (10) días a ocho (8) días. Se ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA, así:</p> <table><thead><tr><th>Parámetros</th><th>Resultado</th><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>NMP de coliformes fecales</td><td>< 100/gr.</td><td>Coliformes Fecales, NMP</td><td>-</td><td>1100</td></tr><tr><td>Recuento de Hongos</td><td>< 100UFC/gr.</td><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Recuento de levaduras</td><td>< 100UFC/gr.</td><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>100</td><td>1000</td></tr><tr><td>Salmonella en 25gr.</td><td>Negativo</td><td>Salmonella / 25g</td><td colspan="2">Negativo</td></tr><tr><td>Estafilococo Coagulas Positiva</td><td>< 100UFC/gr.</td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>				Parámetros	Resultado	Parámetro	Mínimo	Máximo	NMP de coliformes fecales	< 100/gr.	Coliformes Fecales, NMP	-	1100	Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella en 25gr.	Negativo	Salmonella / 25g	Negativo		Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.																					
Parámetros	Resultado	Parámetro	Mínimo	Máximo																																																
NMP de coliformes fecales	< 100/gr.	Coliformes Fecales, NMP	-	1100																																																
Recuento de Hongos	< 100UFC/gr.	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000																																																
Recuento de levaduras	< 100UFC/gr.	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000																																																
Salmonella en 25gr.	Negativo	Salmonella / 25g	Negativo																																																	
Estafilococo Coagulas Positiva	< 100UFC/gr.																																																			
3	<p>Se ajusta al formato nuevo. Se ajusta la descripción del producto. Se ajustan los requisitos microbiológicos según la NTC 3644-2. Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado.</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>PARÁMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformes Fecales, NMP</td><td>-</td><td>1100</td><td>NMP de coliformes fecales / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>100</td><td>1000</td><td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>100</td><td>1000</td><td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g</td><td>5</td><td>100</td><td>500</td><td>1</td></tr><tr><td>Salmonella / 25g</td><td colspan="2">Negativo</td><td>Detección de Salmonella / 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Detección de Listeria monocytogenes / 25 g</td><td>5</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td></tr></tbody></table> <p>Se ajustan los requisitos normativos: cambia la Resolución No.4287/2007 por ser derogada por la Resolución No.242/2013 y se incluye la NTC3644. Se ajusta el contenido, presentación del producto y empaque. Se ajusta la temperatura de refrigeración de 1°C-4°C a 0°C-4°C Se cambia la vida útil de 15 días a 7 días en refrigeración, ya que luego de este tiempo empieza la proliferación de microorganismos.</p>				Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	N	m	M	C	Coliformes Fecales, NMP	-	1100	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1	Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1	Salmonella / 25g	Negativo		Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0				Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	N	m	M	C																																													
Coliformes Fecales, NMP	-	1100	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1																																													
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC / g	5	100	1000	1																																													
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1																																													
Salmonella / 25g	Negativo		Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0																																													
			Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0																																													

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO			
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO	Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		
	TÍTULO	Versión: No. 1 Página 1 de 2	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	10 04 2017

PRODUCTO / NOMBRE	MOLLEJAS DE POLLO
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	37932 / 200000484
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Las mollejas son una parte del sistema digestivo de las aves. En este órgano se muele el alimento con la ayuda de pequeñas piedras que el ave ha tragado.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica			
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
		REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO		
		Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr		
		Formol	Negativo		
		pH a 20°C	5,4 - 6,1		
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:			
	PARÁMETROS	N	m	M	C
	NMP de coliformes fecales / g	5	100	1100	1
	Recuento de esporas Clostridium sulfio reductor UFC / g	5	100	1000	1
	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
	Detección de Salmonella / 25 g	5	0	0	0
	Detección de Listeria monocytogenes / 25 g	5	0	0	0
Requisitos Nutricionales	No Aplica				
Otras características del producto	No debe presentar quemaduras por frío. No debe contener hielo. Debe tener un color, olor y aspecto saludable característico. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar hematomas o traumatismos. El producto debe ser fresco y refrigerado.				
Contenido	Debe tener un peso neto de 1 Kilo.				
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.241/2013, la Resolución del Ministerio de Protección Social No.242/2013, el Decreto 1500 de 2007 y la NTC3644.				

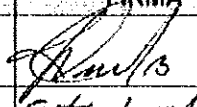
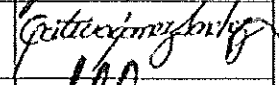
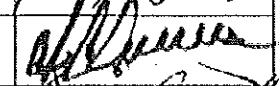
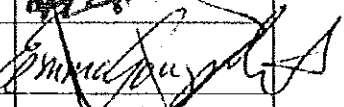
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa en polietileno y poliamida de 1 kilo, refrigerado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura que asegure la conservación del producto. El personal debe poseer dotación completa en la entrega del producto. En la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso, el espesor de Bolsa de 70 micras, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO		Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS			
	TÍTULO		Versión: No. 1 Página 2 de 2	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	10	04 2017
				

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	"Se actualizan los requisitos microbiológicos acorde a la NTC 3644-2 "INDUSTRIAS ALIMENTARIAS POLLO BENEFICIADO". Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP o PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes". Se hace claridad entre requisitos de PLANTAS SACRIFICADORAS (O) PLANTAS DESPRESADORAS y COMERCIALIZADOR.
3	Se ajusta al formato nuevo. Se incluye código SAP, de acuerdo al listado maestro de materiales. Se ajustan los requisitos microbiológicos según la NTC 3644-2. Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. Se ajustan los requisitos normativos: cambia la Resolución No.4287/2007 por ser derogada por la Resolución No.242/2013. Se ajustan los ítems: Otras características del producto y Empaque Se ajusta el ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento en cuanto a la temperatura de refrigeración. Se cambia la vida útil de 10 días a 7 días en refrigeración. Se retira del ítem Certificaciones ISO 9001:2008 con el fin de dar pluralidad de oferentes.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PROCESO			
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS			
	SUBPROCESO	Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS		
	TÍTULO	Versión: No. 1	Página 1 de 2
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Fecha:	10 04 2017
			

PRODUCTO / NOMBRE	PIERNA PERNIL SIN RABADILLA
--------------------------	------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	37811 / 200000848
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	<p>PIERNA: Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el peroné con la articulación del fémur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso.</p> <p>PERNIL: El corte se realiza a nivel de la extremidad proximal del fémur con el acetábulo coxal y la extremidad distal del fémur con la tibia y el peroné.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																																	
	Requisitos Fisicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>LÍMITE MÁXIMO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno Volátil Total</td> <td>30 mg / 100 gr</td> </tr> <tr> <td>Formol</td> <td>Negativo</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5,4 - 6,1</td> </tr> </tbody> </table>				REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr	Formol	Negativo	pH a 20°C	5,4 - 6,1																						
	REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO																																	
	Nitrógeno Volátil Total	30 mg / 100 gr																																	
	Formol	Negativo																																	
	pH a 20°C	5,4 - 6,1																																	
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP de coliformes fecales /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocytogenes /25 g</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	NMP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor UFC /g	5	100	1000	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1	Detección de Salmonella /25 g	5	0	0	0	Detección de Listeria monocytogenes /25 g	5	0	0	0
	PARÁMETROS	N	m	M	C																														
NMP de coliformes fecales /g	5	100	1100	1																															
Recuento de esporas Clostridium sulfite reductor UFC /g	5	100	1000	1																															
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	5	100	500	1																															
Detección de Salmonella /25 g	5	0	0	0																															
Detección de Listeria monocytogenes /25 g	5	0	0	0																															
Requisitos Nutricionales	No Aplica																																		
Otras características del producto	El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.																																		
Contenido	Bolsa con 12 pierna pernil, cada porción debe tener un peso de 350 gramos aproximadamente.																																		
Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.242/2013, el Decreto 1500 de 2007 y la NTC3644.																																		

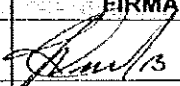
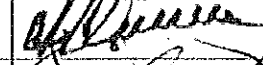
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se requiere el producto en bolsa de polietileno y poliamida de alto calibre, sellado, 12 porciones de 350 gramos, refrigerado no marinado, en canastilla.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. Se debe asegurar su conservación durante el transporte. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 005109/2005.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.

PROCESO				
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS				
	SUBPROCESO		Código: GAB-PSC-FO-02	
	PLANEACIÓN Y SEGUIMIENTO A COMPRAS CENTRALIZADAS			
	TÍTULO		Versión: No. 1 Página 2 de 2	
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Fecha:	10	04
				2017

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - HACCP. - Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	JUNIO 2017
--	-------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS																																														
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS																																													
1	Versión Inicial.																																													
2	*Se actualizan los requerimientos microbiológicos a la NTC 3644-2 Industrias Alimentarias Pollo Beneficiado NTC3644-3 Definición y Descripción de los Cortes Básicos del Pollo* actualiza la certificación a las empresas, toda vez que se incluye HACCP o Plan Gradual de Cumplimiento, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes* se hace claridad entre requisitos de Plantas Sacrificadoras (O) Plantas Despresadoras y Comercializador.																																													
3	Se incluye código SIC. Se incluyen los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA, se modifican las condiciones de transporte y almacenamiento, se modifica certificaciones del proveedor El proveedor debe estar certificado con HACCP. Acta de Inspección vigilancia y control de INVIMA del establecimiento o planta de producción (Concepto: Favorable vigente).																																													
4	Se ajusta al formato nuevo. Se ajusta la descripción del producto de acuerdo a la NTC 3644-3. Industrias Alimentarias. Definición y descripción de los cortes básicos del Pollo. Se ajustan los requisitos microbiológicos según la NTC 3644-2. Industrias Alimentarias. Pollo Beneficiado. <table border="1" data-bbox="422 1081 1396 1207"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>NMP de coliformes fecales /g</td> <td>-</td> <td>1100</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>500</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Detección de Salmonella /25 g</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de Listeria monocitogenes /25 g</td> <td></td> <td></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> Se ajustan los requisitos normativos: cambia la Resolución No.4287/2007 por ser derogada por la Resolución No.242/2013 y se incluye la NTC3644. Se ajusta el contenido, presentación del producto y empaque. Se ajusta la temperatura de refrigeración de 1°C-4°C a 0°C-4°C Se cambia la vida útil de 15 días a 7 días en refrigeración, ya que luego de este tiempo empieza la proliferación de microorganismos.				Parámetro	Mínimo	Máximo	N	m	M	C	NMP de coliformes fecales /g	-	1100	5	100	1100	1	Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	100	1000	5	100	1000	1	Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100	1000	5	100	500	1	Detección de Salmonella /25 g	Negativo		5	0	0	0	Detección de Listeria monocitogenes /25 g			5	0	0	0
Parámetro	Mínimo	Máximo	N	m	M	C																																								
NMP de coliformes fecales /g	-	1100	5	100	1100	1																																								
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC /g	100	1000	5	100	1000	1																																								
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100	1000	5	100	500	1																																								
Detección de Salmonella /25 g	Negativo		5	0	0	0																																								
Detección de Listeria monocitogenes /25 g			5	0	0	0																																								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con énfasis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	01 JUN 2017	
Revisó	Coord. Planeación y Sto Compras Centralizadas	PD. Ghense Patricia Gómez Sanchez	01 JUN 2017	
	Director Cadena Suministros	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	