PROCESO						
GESTIÓN DE ABASTECIMIENTO, BIENES Y SERVICIOS						
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	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	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 tibiometatarsiana, 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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil 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 *Sthaphyloccus 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.

	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					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil 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 *Sthaphyloccus 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.

	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.

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. 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.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	-	1100
Recuento Estafilococos coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

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

	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 Diaz	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					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	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	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 Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil 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 *Sthaphyloccus 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 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.

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 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: Parámetros / Resultado: NMP de coliformes fecales < 100/gr.; Recuento de Hongos < 100UFC/gr.; Recuento de levaduras < 100UFC/gr.; Salmonella en 25gr. Negativo; Estafilococo Coagulas Positiva < 100UFC/gr. Parámetro / Mínimo / Máximo: Coliformes Fecales, NMP - 1100; Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000; Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000; *Salmonella* / 25g Negativo
3	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. Parámetro / Mínimo / Máximo: Coliformes Fecales, NMP - 1100; Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000; Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor 100 1000; *Salmonella* / 25g Negativo 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 *Staphylococus 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 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.

	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 Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 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 ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil 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 *Sthaphyloccus 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.

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 Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	

PRODUCTO / NOMBRE	PIERNA PERNIL SIN RABADILLA

REQUISITOS GENERALES	Código	37811 / 200000848
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	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. 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.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	LÍMITE MÁXIMO
Nitrógeno Vólatil 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 *Sthaphylococcus 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.

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.

Parámetro	Mínimo	Máximo
Coliformes Fecales, NMP	-	1100
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000
Salmonella / 25g	Negativo	

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

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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbiòloga 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 Diaz	01 JUN 2017	
	Directora de Contratación	Abogada Emma Gonzalez Arboleda	01 JUN 2017	
Aprobó	Subdirector General	Coronel Juan Vargas Barreto	01 JUN 2017	