PROCESO					
	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBREde 2015	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre		HAMBURGUESA DE RES ESTANDAR
REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC / SAP	SIC 37617 X 250 g SIC 37618 X 125 g SIC 37619 X 100 g SIC 37620 X 80 g
	Clasificación	No Aplica
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogenizado o picado o ambos,formado,sometido atratamiento térmico,elaborado a base de carne y con la adicion de sustancias de uso permitido.El producto debe poseer un olor y sabor caracteristico del producto.El producto debe venir precocido, con un diametro promedio de 12 a 13 cm de diametro. 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, agua, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquimicos	**Componentes / Valor** **Proteína (N x 6,25) en fracción de masa — 10 % min** **Grasa, en fracción de masa . — 28 % máx** **Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 % máx** **Almidón en fracción de masa — 10 % máx** **Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 % máx**
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe ser transportado bajo condiciones que eviten su contaminación. El producto se recibe con una temperatura mínima de -15 ºC, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -15 a -18 ºC. El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento.
	Contenido	El SIC 37617 debe tener un peso neto de 250 gramos. El SIC 37618 debe tener un peso neto de 125 gramos. El SIC 37619 debe tener un peso neto de 100 gramos. El SIC 37620 debe tener un peso neto de 80 gramos.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 ultima Actualización, Decreto 2162 de 1983, Decreto Min. Proteccion Social 1500 de 2007 y demas normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Los productos deben venir embalado por 10 unidades de producto.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo 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 o calentamiento (segun sea el caso) 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 -15 ºC y -18 ºC.
	Empaque	Producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser en 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 Res. Min.Protección Social 5109/2005.y debe garantizarse que por la accion de la humedad el mismo no se borrara del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto.
	Vida Util	Producto Refrigerado (Temperatura 0- 4°C): Minimo 30 dias dias al momento de la entrega del
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe estar certificado con: - - Certificado: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) ó BPM Invima (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	JULIO DE 2016