Pescado

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN			
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	SUBPROCESO: SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTO			
	TITULO: FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO: F01-PGN-S03	VERSION: No. 03	FECHA VERSION: 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 33818 MOJARRA x 125g
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Mojarra
Descripcion del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro.
Ingredientes	*No aplica*
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: **Requisito** — **Valor** Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. Histamina — Máximo 100 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.
Contenido	El producto debe tener un peso promedio de 125 gramos.
Presentacion	En bolsa con 40 unidades de producto y un peso de 5000 gramos.
Empaque	Producto empacado en bolsa sellada de polietileno de baja densidad de primer uso de grado alimentario.
Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
Condiciones de Embalaje	Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 776 / 2008.
Requisito Especifico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -5 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: El proveedor deberá estar certificado con **HACCP** de Proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** vigente a planta de procesamiento o desposte y vehiculo de transporte. La planta de procesamiento debe cumplir con los reglamentos establecidos en la Res. Min. Protección Social 4282 / 2007. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 26/07/2010	COD LMFT - 206

PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO				
SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS				
TITULO				
FICHA TECNICA DE PRODUCTO				
CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
F01-PGN-S03	No. 03	01/09/2010		

Producto/Nombre	SIC 34064 BAGRE EN RODAJAS x 125 GRS.
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	No aplica
Nombre Generico	Bagre
Descripcion del Producto	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce.
Ingredientes	Posta de Bagre Pulpo y Fresco, sin Cola y Cabeza
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros, que se deben reportar en el analisis de laboratorio: **Requisito** — **Valor** Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. Histamina — Máximo 100 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras caracteristicas del producto	La carne debe ser de color blanco caracteristico, ser firme a la presión del dedo, la piel, brillante, el olor debe ser muy agradable y demas caracteristicas que indiquen que el producto se encuentra fresco. No debe contener hielo. No debe mostrar color grisáceo o verdoso u olor fuerte. Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.
Contenido	Cinco (5) Kilos en porciones de 125 gramos.
Presentacion	Se requiere el producto en presentación en bolsa por cinco (5) kilos y dividida en porciones de 125 gramos y canastilla.
Empaque	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) dias.
Condiciones de Embalaje	Se requiere el producto en presentación en bolsa por cinco (5) kilos. En canastilla.
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.
Requisito Especifico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -8 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C.
Requisito Especifico Entregas regional Sur	Para los productos que sean negociados para la regional sur los mismos deberan ser entregados en las siguientes condiciones especificas: El producto debe entregarse empacado al vacio en condiciones de congelación (-15 a -18 °C), no debera presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presentaba condiciones de descomposición, adulterado o falsificación. Se solicita que el embalaje garantice la conservación de la cadena de frío y de las demás condiciones de calidad de los productos, para tal fin deberá entregarse en cavas que mantengan la temperatura del producto de acuerdo a su naturaleza hasta el destino final (Puerto Leguizamo - Putumayo). En relación a las fechas de vencimiento deberá tener al momento de la entrega del producto minimo 3 meses de fecha de vencimiento y se recibe con un tiempo no mayor a 5 dias después del sacrificio.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: El proveedor deberá estar certificado con **HACCP** de Proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de **INVIMA** vigente a planta de procesamiento o desposte y vehiculo de transporte. La planta de procesamiento debe cumplir con los reglamentos establecidos en la Res. Min. Protección Social 4282 / 2007. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 23/02/2011	COD LMFT - 207