

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	MOJARRA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																												
	Requisitos Fisicoquímicos	Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Referencia Resolución 776 de 2008																												
	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>Recuento <i>E. coli</i> ufc / g</td><td>5</td><td>10</td><td>400</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento <i>Estafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr><tr><td><i>Salmonella</i> / 25 g</td><td>5</td><td>Negativo</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td><i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g</td><td>5</td><td>Negativo</td><td></td><td>0</td></tr></table>				PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento <i>E. coli</i> ufc / g	5	10	400	2	Recuento <i>Estafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2	<i>Salmonella</i> / 25 g	5	Negativo		0	<i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g	5	Negativo		0
		PARÁMETROS	N	m	M	C																								
Recuento <i>E. coli</i> ufc / g		5	10	400	2																									
Recuento <i>Estafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g		5	100	1000	2																									
<i>Salmonella</i> / 25 g	5	Negativo		0																										
<i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g	5	Negativo		0																										
Referencia Resolución 776 de 2008 – Requisitos para Productos de la Pesca para consumo humano																														
Requisitos Nutricionales	No Aplica																													
Otras características del producto	El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. Limite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.4 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.1 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia Resolución 776 de 2008 para Mojarra																													

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

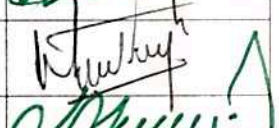
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de quince (15) días de empackado.
---	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. <p>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).</p>
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	ABRIL DE 2021
-----------------------------	----------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos.</p> <p><i>Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector Gral. 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	