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

Producto/Nombre	TAMAL CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Codigo SIC	33130 37769
	Clasificación	Plato Preparado
	Descripción del Producto	Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Presa de Pollo (ala completa de 80 gr), masa a base de harina de maíz, Arroz, Tomate, Cebolla larga, Cebolla cabezona, Ajo, Pimentón y Zanahoria.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: **Parámetro** — **Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesófilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales, NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — <100 *Salmonella* / 25g — Negativo
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe contener presa de pollo completa (ala 80 gr), no debe contener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas.
	Contenido	El SIC 33130 debe estar en un promedio de peso de 200 a 250 g. El SIC 37769 debe tener un peso mínimo de 150 g.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto.
	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. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al requerimiento Regional.
	Empaque	Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintetica deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos u hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo - moño o amarrado tipo sobre.
	Rotulado	El producto deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote.
	Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) para sitio de produccion y distribución. expedido por la autoridad sanitaria.	

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2016

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se adiciona presentación de 150g
3	Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye Clasificación del producto. Se incluye requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se cambian los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.

Análisis	Valor
Aerobios mesofilos	**10.000 UFC máximo**
Coliformes totales	**< 3 NMP/g**
Estafilococo Coagulasa (+)	**< 100 UFC/g**
E.Coli	**Ausente**

Parámetro	Aceptable
Recuento de Microorganismos Mesófilos	10000
Coliformes Totales NMP	<3
Coliformes Fecales, NMP	<3
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	<100
Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor	<100
Salmonella / 25g	Negativo

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mic. Esp. Ingrid Nereida Beltrán Pulido	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Aibornoz Mancera	02 DIC. 2016	
Revisó	Coordinador de Planeación y Seguimiento a Compras Centralizadas	Adm. Emp. Angela Bibiana Peña Rincón	02 DIC. 2016	
	Director Cadena Suministros	Ing. Ind. Carlos Elian Ligarreto Avedaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	CN. Rafael Antonio Llinas Hernandez	02 DIC. 2016	