AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	SALCHICHON AHUMADO O SIN AHUMAR DE RES	
PRODUCTO	**SALCHICHON AHUMADO O SIN AHUMAR DE RES**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	Es un producto cárnico , ahumado, emulsificado y/o picado fino, procesado, embutido, cocido, elaborado con carne de res y/o pollo con la adición de sustancias de uso permitido, introducida en tripa artificial	
Características sensoriales	COLOR	Característico del producto
	OLOR	Característico de producto
	SABOR	A carne con mezcla de especias
	TEXTURA	Firme sin trozos y sin grasa
Requisitos Fisicoquímicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Requisitos Microbiológicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Empaque y Rotulado	Embutido en tripa de poliamida y clipeado con clips metálico en ambos lados y con lazada. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1, además debe contener información *precisa y clara sobre el producto que ofrece*, de acuerdo a lo exigido en el *Art.23 de la Ley 1480/11, la cual establece el Estatuto del Consumidor*	
Presentación	Rango entre 250 y 1500 grs	
Requisito Específico	El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 4 °c.	
Almacenamiento	Mantenga el producto almacenado en refrigeración.	
Vida Útil	Mínimo 35 días a partir de su fecha de producción en estricta refrigeración. Fluctuaciones de temperatura pueden afectar el producto y disminuir su vida útil.	

173121

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	JAMON AHUMADO O SIN AHUMAR DE CERDO/RES	
PRODUCTO	JAMON AHUMADO O SIN AHUMAR DE CERDO/RES	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	Es un producto cárnico, procesado, embutido, cocido rebanado, elaborado con carnes de cerdo, pollo y/o res con la adición de sustancias de uso permitido humo natural, introducido en tripa artificial ahumada. Con trozos visibles de carne.	
Características sensoriales	COLOR	Rosado claro
	OLOR	Característico de producto
	SABOR	A carnes con mezcal de especias
	TEXTURA	Firme
Requisitos Fisicoquímicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Requisitos Microbiológicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Empaque y Rotulado	El jamón se empaca al vacio y se termo encoge. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1, además debe contener información *precisa y clara sobre el producto que ofrece*, de acuerdo a lo exigido en el *Art.23 de la Ley 1480/11, la cual establece el Estatuto del Consumidor*	
Presentación	400-500 grs	
Requisito Específico	El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 4 °c.	
Almacenamiento	Mantenga el producto almacenado en refrigeración.	
Vida Útil	Treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de producción en estricta refrigeración. Fluctuaciones de temperatura pueden afectar el producto y disminuir su vida útil.	

223

174

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO F01-PGN-S43	VERSION 3	FECHA VERSION NOVIEMBRE de 2016	Pág. 1 de 1	

Producto/Nombre	CHORIZO DE RES

REQUISITOS GENERALES	Código CDS	300000005
	Clasificación	Cárnico Procesado
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo, fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro — % Proteína (Nx6.25), en fracción de masa — 10 mínimo Grasa, en fracción de masa — 40 máximo Humedad más grasa, en fracción de masa — 90 máximo Almidón, en fracción de masa — 8 máximo Proteína no cárnica, en fracción de masa — 6 máximo
	Requisitos Microbiológicos	REQUISITO — n — m — M — C Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g — 3 — - — 100000 — 1 Recuento Coliformes, UFC/g — 3 — 100 — 500 — 1 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 3 — <100 — - — - Recuento de Esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g — 3 — <10 — 100 — 1 Detección de *Salmonella*, /25 g — 3 — Ausencia — - — - Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g — 3 — Ausencia — - — - Recuento de *Escherichia coli* f/g — 3 — <10 — - — -
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del Producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325, no debe contener metales pesados en cantidades superiores a Plomo (Pb) 0,5 mg/Kg.
	Contenido	El producto debe tener un peso neto por unidad de 50 gr
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la NTC 1325 y Decreto 1282 de 2016

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto se requiere empacado al vacio, en presentación de 500 gramos, equivalente a 10 unidades de 50 gramos cada una.
	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. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Al momento de entrega del producto, debe tener una temperatura entre 0°C y 4°C.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tripa natural en calibre 28 a 30 mm de diámetro de embutido de referencias: 26/28, 28/30, 28/30, 30/32, 30/34 y que asegure su conservación en las condiciones que exige el producto, el transporte y almacenamiento. El producto debe empacarse al vacío.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio Protección Social No. 5109/2005
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días. El producto se recibe con maximo cinco (5) días después de su fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: HACCP ó Presentación de radicación de la solicitud de autorización sanitaria provisional ante el INVIMA ó Autorización Sanitaria Provisional del INVIMA ó Acta de Inspección Sanitaria expedida por el INVIMA. (Decreto 1282 de 2016)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2017

225
175

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	**SALCHICHA MANGUERA DE PASTE FINA AHUMADA O SIN AHUMAR DE RES**	
PRODUCTO	**SALCHICHA MANGUERA DE PASTE FINA AHUMADA O SIN AHUMAR DE RES**	
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.	
Descripción del Producto	Es un producto cárnico de pasta fina, procesado, embutido, cocido rebanado o porcionado, elaborado con carne de res con la adición de sustancias de uso permitido humo natural, introducida en tripa artificial	
Características sensoriales	COLOR	Naranja intenso en el exterior
	OLOR	Característico del producto
	SABOR	A res con mezcal de especias
	TEXTURA	Firme sin trozos visibles de carne o grasa
Requisitos Fisicoquímicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Requisitos Microbiológicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización	
Empaque y Rotulado	Empacado al vacio. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1, además debe contener información *precisa y clara sobre el producto que ofrece*, de acuerdo a lo exigido en el *Art.23 de la Ley 1480/11, la cual establece el Estatuto del Consumidor*	
Presentación	Rango entre 250 y 1000 grs	
Requisito Específico	El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 4 °c.	
Almacenamiento	Mantenga el producto almacenado en refrigeración.	
Vida Útil	Mínimo treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de producción en estricta refrigeración. Fluctuaciones de temperatura pueden afectar el producto y disminuir su vida útil.	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	**BUTIFARRA DE CERDO O CARNE DE RES**
PRODUCTO	**BUTIFARRA**
Calidad	Cumplir con los requisitos de calidad fisicoquímicos y microbiológicos establecidas.
Descripción del Producto	Es un producto cárnico, procesado, embutido de picado grueso, cocido, porcionado, elaborado con carne de cerdo y/ o res con la adición de sustancias de uso permitido,humo natural, introducida en tripa artificial
Características sensoriales	COLOR: Naranja claro OLOR: Característico del producto SABOR: A carne de res y/o cerdo con mezcla de especias
Requisitos Fisicoquímicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización
Requisitos Microbiológicos	Acuerdo NTC 1325 Quinta actualización
Empaque y Rotulado	Empacado al vacío. El rotulado del producto debe ser impreso no se admiten etiquetas o adhesivos. El empaque debe cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social sobre los requisitos de rotulado o etiquetado y NTC 512-1, además debe contener información *precisa y clara sobre el producto que ofrece*, de acuerdo a lo exigido en el *Art.23 de la Ley 1480/11, la cual establece el Estatuto del Consumidor*
Presentación	Rango entre 500 y 1500 grs
Requisito Específico	El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 4 °c.
Almacenamiento	Mantenga el producto almacenado en refrigeración.
Vida Útil	Mínimo treinta y cinco (35) días a partir de la fecha de producción en estricta refrigeración. Fluctuaciones de temperatura pueden afectar el producto y disminuir su vida útil.

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Cambio de la Vida Util de 48 Meses a 24 Meses.
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiologicos y complementarios. Se actualiza las certificación a solcitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP ,Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Apeque), Manual de Buenas Practicas, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto. El codigo SIC 372 reemplaza SIC 25323,25291,y 14946.
5	Se adiciona codigo SAP. Se aclara el tiepo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializada debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retir requisito: (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Se efectua ajuste a la referencia al listado de materiales de SAP. Se incluye la palabra mínimo en el Item "contenido". En cumplimiento de la NTC 865, se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos, en cuanto al valor aceptable de Histamina, así:

COMPONENTES	VALORES MIN	VALORES MAX
Bases volatiles expresadas como nitrogeno, en mg/100gr. Base húmeda	-	50%
Cloruros como cloruro de sodio, %m/m	-	3%
Gas sulfurico	Negativo	
Histamina mg/ 100gr	5%	-

Componente	Valores Mínimo	Valores Máximo
Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda.	-	50%
Cloruros como cloruro de sodio, % (m/m).	-	3
Gas sulfhídrico como H_2S.		Negativo
Histamina (mg/ kg).	-	50

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Microbióloga con enfásis en Alimentos	Mc. Esp. [illegible]	02 DIC. 2016	
	Ingeniero de Alimentos	Ing. Mauricio Alberruz Manjarrez	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 Efrain Ligarreto Avendaño	02 DIC. 2016	
	Director de Contratación	CC. Roberto Carlos Ruiz Gomez	02 DIC. 2016	
Aprobó	Subdirector General	Cte. Rafael Antonio Urias Hernandez	02 DIC. 2016	