PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**AHUYAMA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001583
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Género: Cucúrbita, Variedad: Máxima Duch; de forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	**Componentes** / **Valor** Humedad (%) max. 12 Cenizas (%) max 12 Cenizas Insolubles (%) max 4 Aceite esencial % Min. 0.8
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La Ahuyama debe tener una textura suave y firme al tacto, el aspecto del fruto lleno y fresco. Forma ovalada, color amarillo fuerte en su interior, verde y anaranjado en la cáscara. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde intenso opaco (cuando está madura).
	Contenido	En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos.
	Requisitos Normativos	No Aplica

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Debe entregarse en canastillas si el producto es entero, si es troceado debe estar empacado en bolsa de polipropileno.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.

	Empaque	El producto puede ser empacado en fibras naturales o polipropileno y que permita realizar muestreo y resistente al peso de 25 Kilos. El empaque debe ser de primer uso. El producto debe ser entregado en canastilla, cumpliendo la norma técnica NTC 5422, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**AGOSTO DE 2019**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 2. GP:1000:2004
3	Ajuste a formato versión 3. Se cambia el Contenido de "En Kilo peso neto de producto" a "En canastillas con un peso máximo de 25 Kilos". Se complementa la Presentación del Producto. Dentro del ítem empaque se ajusta "50 Kilos" a "25 Kilos" Se ajusta el ítem rotulado. Se retira del Ítem Certificaciones "Cumplimiento del Decreto 3748/2004 el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural."
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye el código SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "verduras". En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera: *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificaran al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticas serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro"* En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega se cambia de tres (3) días a cinco (5) Días, a partir de la fecha de entrega. Para las certificaciones se solicita: Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	14. Agosto 2019	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase	Adm. Rose Mary Enciso Melo	14_AGO-19.	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	14-AGO-19	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	14.AGO.19	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	14 AGO 2019	