PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**		Página 1 de 2	
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**BAGRE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia Resolución 776 de 2008 Referencia Resolución 776 de 2008
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae 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	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766 y Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, 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 adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. - Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras caracteristicas 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. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*

	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 Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75** Versión No. **01** | Página 1 de 2 Fecha: **26** **03** **2021**	Grupo Social y Empresarial de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE	**BASA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000256
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez perteneciente a la especie Pangasius hypophthalmus de agua dulce, es de color gris y de carne blanca.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** | **Limites Máximos** Bases Volátiles | 70 mg/100 g Y demás parámetros establecidos en la Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012 y la NTC 1443
	Requisitos Microbiológicos	**PARÁMETROS** | **N** | **m** | **M** | **C** Recuento *E. coli* ufc / g | 5 | 10 | 400 | 2 Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g | 5 | 100 | 1000 | 2 *Salmonella* / 25 g | 5 | Negativo | | 0 *Vibrio cholerae* O1 / 25 g | 5 | Negativo | | 0 Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto, en posta o por Kilogramo o en porciones según lo requiera la Regional.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. 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	El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener

ENTIDAD	más de un (15) días de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°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. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificación HACCP para la planta de proceso

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica presentación: "Por kilogramo de producto en posta o por Kilogramo en porciones x 125 gramos, según lo requiera la Regional". Se modifica condiciones de transporte, vida útil y certificaciones.
3	En ítem presentación, La porción se ajusta de manera general a la solicitud del producto por parte de la Regional.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona	22 DIC 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	23 DIC 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	23 DIC 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	23 DIC 2021	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**CACHAMA ENTERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001930
	Clasificación	PESCADO
	Descripción del Producto	Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo 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	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límite permitido** Bases volátiles mg/100g: 70 Histamina máx (mg/Kg): 100 pH (a 20°C): 5,5 – 7,5 Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g): <2 Contenido de ácido sulfhídrico: Ausencia Plomo (mg/Kg): 0,3 Cadmio (mg/Kg): 0,05 Mercurio (mg/Kg): 0,5 NTC 1443-2016 Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)
	Requisitos Microbiológicos	Requisito / n / m / M / c Detección de *Escherichia coli*, UFC/g: 5 / 10 / 400 / 2 Detección de *Salmonella spp*/25g: 5 / Ausente / - / 0 Detección de Vibrio cholerae O1/25g: 5 / Ausencia / - / 0 Recuento de *Staphyloccoccus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: 5 / 100 / 1000 / 2 De donde n= número de muestras que se van a examinar c= número de muestras permitidas con resultado entre m y M m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)

	Requisitos Nutricionales	Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos **Requisito** / **Valor** Humedad (g): 61.1 Energía (Kcal): 254 Energía (kJ): 1058 Proteína (g): 27.0 Lípidos (g): 16.2 Carbohidratos totales (g): 0.0 Fibra dietaria (g): 0.0 Cenizas (g): 2.2 ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018
	Otras características del producto	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.
	Contenido	Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g
	Requisitos Normativos	Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El vehículo transportador debe contar con concepto técnico sanitario favorable vigente, expedido por el Ente Territorial Correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18°C -0°C) El producto se recibe con temperatura de congelación no menor a -18°C Se deberá conservar la cadena de frio durante todas las actividades posteriores a la captura del producto. El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674/13.
	Empaque	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.

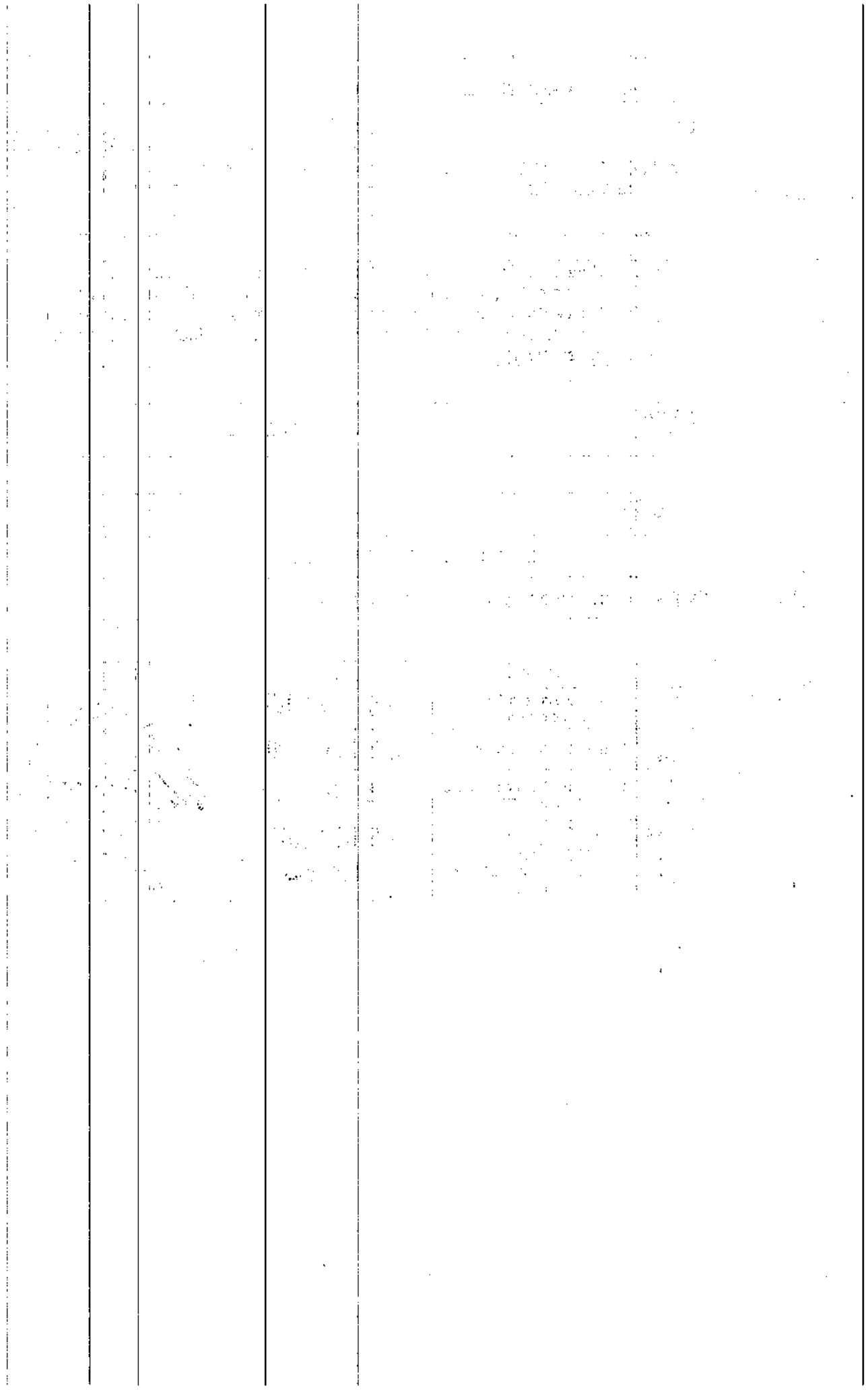
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto Sanitario de la Planta procesadora expedida por la Entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con Concepto Favorable o Favorable con requerimientos, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**NOVIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	



PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **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:

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento *E. coli* ufc / g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae 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. Límite 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 empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	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" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. 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. 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 Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: - Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	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. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21.*

	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 Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	