PROCESO				
GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
	SUBPROCESO SELECCIÓN ABREVIADA BOLSA DE PRODUCTOS			
	TITULO FICHA TECNICA DE PRODUCTO			
	CODIGO F01-PGN-S03	VERSION No. 03	FECHA VERSION 01/09/2010	Pág. 1 de 1

Producto/Nombre	SIC 37612 MOJARRA ENTERA x 200 g
Género	*No aplica*
Variedad	*No aplica*
Grado de Madurez	*No aplica*
Nombre Generico	Mojarra Entera
Descripcion del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto debera entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no debera presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.
Ingredientes	*No aplica*
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parametros: **Requisito** — **Valor** Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g. Histamina — Máximo 100 mg /100 g.
Requisitos Nutricionales	*No aplica*
Otras caracteristicas del producto	Cumplir los requisitos microbiológicos establecidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No 779/2008.
Contenido	El producto debe tener un peso de 200 g
Presentacion	En bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 2500 gramos.
Empaque	Producto debera ser empacado a granel en bolsa cerrada de polietileno de baja densidad.
Rotulado	El rotulo de producción debe indicar como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote. El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Res. Min. Protección Social 5109/2005.
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
Condiciones de Embalaje	Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas on bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc
Condiciones de Transporte	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 776 / 2008. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud
Requisito Especifico	El producto se recibe con una temperatura mínima de -5 ºC, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 ºC. Se debera conservar la cadena de frio durante todo las actividades posteriores a la captura del producto.
Certificaciones y/o requisitos de cumplimiento del proveedor	El proveedor debe estar certificado con: El proveedor deberá estar certificado con HACCP de Proveedor. Certificado favorable en: Diagnostico técnico-sanitario de INVIMA vigente a planta de procesamiento o desposte y vehículo de transporte. Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista el día de la negociación o al grupo de contratos cuando se presente la oferta.

FECHA ACTUALIZACION DE CONTENIDO: 11/03/2013	COD LMFT - 209