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	MAIZ DULCE PRECOCIDO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002313
	Clasificación	Maiz
	Descripción del Producto	Producto preparado a partir de granos limpios y sanos de maiz dulce, de color blanco o amarillo, conforme a las caracteristicas de la especie *Zea mays saccharata L.* congelados que hayan alcanzado n grado de madurez adecuado para su elaboración. Deben ser lavados y preparados correctamente, pero sin que se eliminen ninguno de sus elementos caracteristicos esenciales. Pueden someterse a proceso de lavado, clasificación, corte, escaldado, desactivación enzimatica, etc. Deben ser sometidos a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maiz tierno, agua potable, azúcar, sal y otros ingredientes permitidos en la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El color debe presentar un color uniforme característico de la variedad que corresponda.Debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas, exento de plagas y de los daños que lo causan, El producto debe tener sabor y olor característico. Los granos de maiz dulce deberán tener una textura suave, que ofrezca resistencia al mascarlos, pero sin ser duros ni correosos.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de *E coli* UFC/ g	5	< 10	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	< 100	–	0
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	10	100	2
Detección de *Salmonella* /25 g	5	Ausencia	–	0
Detección de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	Ausencia	–	0

Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente – mazorca de maiz dulce), NTC 1201 (Maiz dulce en conserva, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Por kilo o libra de producto

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	**PAPA A LA FRANCESA PRECOCIDA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001499
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Papas prefritas congeladas: Producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la papa que se ajuste a las características de la especie *Solanum Tuberosum L.* Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados o no, cortados y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido prefritos en aceite o grasa comestible. Las operaciones de elaboración y de prefritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización. El producto debe ser sometido a un proceso de congelación, el cual deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase lo más rápido posible. El proceso de congelación no se considerará completo hasta que una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C, en el centro térmico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa, aceite y grasas comestibles, azúcares, sal, condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><tr><th>Descripción</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>76 % m/m</td></tr><tr><td>Contenido de ácido graso en el aceite</td><td>1.5% m/m</td></tr></table> NTC 4481 Papas prefritas congeladas- pequeña, mediana o corte grueso.
	Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>100 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>--</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> NTC 4481 Requisitos microbiológicos para Papas prefritas congeladas
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Las papas prefritas congeladas deben estar exentas de sabores y olores extraños; estar limpias, sanas y exentas de materias extrañas, tener un color razonablemente uniforme. Deben estar sin excesivos defectos exteriores, tales como macas, ojos y decoloración, sin excesivos defectos de selección como: astillas, trozos pequeños, fragmentos, razonablemente exentos de defectos de fritura

		tales como: partes chamuscadas.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4481 Papas prefritas congeladas, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilo o libra de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. . Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 24 meses contados a partir de la fecha de entrega conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de cuatro (4) meses de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	**PAPA CRIOLLA PRECOCIDA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002385
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Papas prefritas congeladas: Producto preparado con tubérculos limpios, maduros y sanos de la planta de la papa que se ajuste a las características de la especie *Solanum Tuberosum L.* Estos tubérculos deberán haber sido seleccionados, lavados, pelados o no, cortados y sometidos a la elaboración necesaria para lograr un color satisfactorio, y haber sido prefritos en aceite o grasa comestible. Las operaciones de elaboración y de prefritura deberán ser suficientes para garantizar una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización. El producto debe ser sometido a un proceso de congelación, el cual deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase lo más rápido posible. El proceso de congelación no se considerará completo hasta que una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado una temperatura de -18°C, en el centro térmico. La Papa criolla se caracteriza por tener piel fina y pulpa de color amarillo intenso, interior suave, esponjoso y un agradable sabor, el diámetro de la papa criolla debe ser uniforme entre 3 a 5 cm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa criolla redonda entera o aproximadamente entera, aceite y grasas comestibles, azúcares, sal, condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.
	Requisitos Fisicoquímicos	<table><tr><th>Descripción</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad</td><td>78 % m/m</td></tr><tr><td>Contenido de ácido graso en el aceite</td><td>1.5% m/m</td></tr></table> NTC 4481 Papas prefritas congeladas. papas enteras
	Requisitos Microbiológicos	<table><tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos mesófilos UFC/g</td><td>3</td><td>10 000</td><td>100 000</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de coliformes UFC g</td><td>3</td><td>10</td><td>100</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de E. coli, UFC/g</td><td>3</td><td><10</td><td>--</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras UFC/g</td><td>3</td><td>50</td><td>500</td><td>1</td></tr></table> NTC 4481 Requisitos microbiológicos para Papas prefritas congeladas
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características	Las papas prefritas congeladas deben estar exentas de sabores y olores extraños; estar limpias, sanas y exentas de materias extrañas, tener un

	del producto	color razonablemente uniforme. Deben estar sin excesivos defectos exteriores, tales como macas, ojos y decoloración, sin excesivos defectos de selección como: astillas, trozos pequeños, fragmentos, razonablemente exentos de defectos de fritura tales como: partes chamuscadas.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 4481 Papas prefritas congeladas, NTC 341 Papa para consumo, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilo o libra de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. . Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses desde su fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no debe tener más de quince (15) días contados a partir de la fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (Vigente). 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	ARVEJA PRECOCIDA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000065
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Arveja lista para consumo, sometida a proceso de lavado, blanqueado, sometidas a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas., SIN ADITIVOS

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arveja verde seca.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de *E.coli* UFC/ g	5	< 10	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	< 100	–	0
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	10	100	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	Ausencia	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	Ausencia	–	0

Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El color debe presentar un color uniforme caracteristico de la variedad que corresponda. Debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas, exento de plagas y de los daños que lo causan, El producto debe tener sabor y olor característico.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente), Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo o libra de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. . Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses, contado a partir de la fecha de fabricación, conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	**MIX DE VERDURAS PRECOCIDAS**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001489
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Arvejas, zanahorias y maíz, sin aditivos, congelados preparadas a partir de granos frescos, limpios, sanos y enteros que han sido lavados, picados, escaldados y sometidos a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Arvejas (34%), Zanahorias (34%) y Maíz (33%).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color debe presentar un color uniforme caracteristico de las verduras . El producto debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas y estar exento de plagas y de los daños que lo causan, El producto debe tener sabor y olor característico de los vegetales que lo componen.

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de *E coli* UFC/ g	5	< 10	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	100	–	0
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	10	100	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	Ausencia	–	0
Deteccion de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	Ausencia	–	0

Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente), Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo o libra de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses, contado a partir de la fecha de fabricación, conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de cuatro (4) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehiculo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). 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)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	PATACON PRECOCIDO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001504
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Producto natural elaborado a base plátanos verdes seleccionados con un proceso de formado y pre frito, para luego ser sometido a congelación. Debe estar libre de partículas extrañas o contaminantes.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano verde seleccionado.
	Requisitos Fisicoquímicos	No aplica
	Requisitos Microbiológicos	PARÁMETRO / ACEPTABLE NMP Coliformes: 93 - 150 NMP Coliformes Fecales: <3 Recuento Estafilococo Coagulasa (+): <100 Recuento Bacilus Cereus: <100 Salmonella/25 g: Negativo Parámetros Microbiológicos-INVIMA: Actualización 16 de abril de 2002
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. Las unidades del producto no podrán entregarse desfragmentadas. El producto una vez es sometido a la fritura final debe quedar crocante.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/05.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cada bolsa debe tener un peso neto de 1000 gr (1 Kg) y entre 28 y 30 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, 20 Bolsas en canastilla. La canastilla debe ser plástica en perfecto estado.
	Rotulado	El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109/05.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de cinco (5) días desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Este debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura.

	con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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 condiciones). Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente del producto solicitado.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP actualizado y se ajusta el nombre del producto como aparece en el sistema SAP. Se retira de otras caracteristicas del producto *"El Producto debe ser pre frito, para terminar la fritura por inmersión de aceite caliente"* y se ajusta la temperatura de entrega minima. Se incluyen parámetros microbiológicos de acuerdo con los parámetros establecidos por el INVIMA. **PARÁMETRO** — **ACEPTABLE** NMP Coliformes — 93 - 150 NMP Coliformes Fecales — <3 Recuento Estafilococo Coagulasa (+) — <100 Recuento Bacilus Cereus — <100 Salmonella/25 g — Negativo Parametros Microbiologicos INVIMA Actualizacion 01 de abril de 2021 Se incluyen requisitos normativos *"El producto debe cumplir con los requerimientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/05"*. Se retira del rotulado *"Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de Vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación"*, dejando únicamente el cumplimiento de la resolución 5109/05. Se ajustan y complementan las condiciones de transporte y las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, de acuerdo con la normatividad vigente. *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de 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 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	YUCA PRECOCIDA

REQUISITOS GENERALES	Código	200001551
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	Producto natural elaborado a base de yuca seleccionada, limpias y sanas, las cuales son sometidas a un proceso de lavado, troceado, precocido y congelado. El producto debe tener forma de astillas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Yucas sanas y seleccionadas.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	**Parámetro** / **Valor** Coliformes Totales (NMP) 93-150 Coliformes Fecales (NMP) <3 Rto Estafilococo Coagulasa (+) <100 *Parámetros Microbiológicos Invima Ultima - Actualización 16 de abril de 2002*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe ser prefrito, para terminar la fritura por inmersión de aceite caliente. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre -18 °C y -30 °C. El producto no deberá presentar pardeamiento, es decir oscurecimiento en su estructura exterior o interior. Las astillas de yuca deberán estar completas, no se debe evidenciar desfragmentación en el producto, deben ser uniformes. El producto no podrá presentar escarcha dentro de las bolsas o indicios de descongelación. El producto una vez es sometido a la fritura final debe quedar crocante en el exterior, suave al interior y no debe absorber aceite excesivamente.

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 - Ministerio de Protección Social.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien sellada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. 20 bolsas por canastilla la cual debe ser plástica y encontrarse en perfecto estado.
	Rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109/05.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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 condiciones). Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75 y se incluye código SAP y se ajusta el nombre del producto como aparece en el sistema SAP Se adicionan Requisitos Microbiológicos de acuerdo a los Parámetros Microbiológicos Invima Ultima - Actualización 16 de abril de 2002: **Parámetro** / **Valor** Coliformes Totales (NMP) / 93-150 Coliformes Fecales (NMP) / <3 Rto Estafilococo Coagulasa (+) / <100 Al ítem Otras Características del Producto se adiciona la información contenida en el ítem Requisitos específicos de la ficha versión anterior. Se adicionan los Requisitos Normativos – "Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud, Res. 5109 de 2005 - Ministerio de Protección Social". Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificacion de la presentación "Por Kg de producto". Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítems Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior. Se ajusta la vida útil requerida del producto y de acuerdo con los requerimientos de la entidad "*El producto se requiere con una vida útil mínima de seis (6) meses desde su fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de quince (15) días contados a partir de la fecha de fabricación*". Se ajustan las condiciones de transporte "*El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto*". Se ajustan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador – "*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 condiciones). Registro, permiso o notificación sanitaria del producto solicitado (Vigente)*" *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	03 MAY 2021	

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	MILANESA DE POLLO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001780
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	La milanesa de Pollo es el resultado de mezclar carne de pollo proveniente de planta de beneficio autorizada junto con otras materias primas, para posteriormente someterlas aun un proceso de apanado, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de Pollo, agua, apanado, proteina de soya, aceite vegetal, batido, sal condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debera cumplir con los siguentes requisitos fisicoquimicos: **Requisito** / **Limite permitido** Nitrógeno bas co volátil total (Bases Volátiles Totales), NBV, mg/100 g max. — 70[1] *Histamina, mg/100g, max. — 10 * pH a 20 °C — 5,8 - 6,8 [1] En las partes correspondientes de pescados frescos y congelados. * Este requisito solo se realiza a las especies del atún bonito y pescados de las familias: *Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae, Coryphaenedae y Engraulidae.* *NTC 4348 – Requisitos Fisicoquimicos de filetes, porciones y barritas de pescado apanados o rebosados congelados* Limites de metales pesados permisibles de acuerdo a la tabla 4 de la NTC en referencia.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debera cumplir con los siguentes requisitos microbiológicos: **Requisito** / **n** / **m** / **M** / **c** Recuento de *Escherichia coli* UFC/g — 5 — 10 — 100 — 2 Deteccion de *Salmonella spp* /25 g — 5 — Ausencia — - — 0 Deteccion de *Vibrio cholerae* O1/25 g — 5 — Ausencia — - — 0 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g — 5 — 100 — 1.000 — 2 *NTC 4348 – Requisitos Microbiológicos de filetes, porciones y barritas de pescado apanados o rebosados congelados precocido*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne deberá contar con la coloración característica del producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005, Resolución 2674 de 2013, NTC 4348, NTC 512, y NTC 1443.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsa tina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No 5109/2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses. Al momento de la entrega, el producto no debe tener una fecha superior a ocho (8) dias a partir de la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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 vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario 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 por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01. y se Incluye Código SAP actualizado. Se retira de la descripción del producto *"prefritura"*. Se incluye a los requisitos normativos Resolución 2674 de 2013 NTC 4348 y NTC 512. Se ajustan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo a lo establecido en la NTC 4348. Se ajusta la presentación del producto *"Por Kg de producto"* Se ajusta la Vida Util del producto incluyendo *"Al momento de la entrega, el producto no debe tener una fecha superior a ocho (8) dias a partir de la fecha de fabricación"*. Se completan las Condiciones de Transporte *"El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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 vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"*. Y las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Registro, Permiso o Notificación Sanitaria Vigente del producto. Concepto Sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (con fecha de expedición no superior a un año y con concepto sanitario favorable o Favorable con requerimientos)"*. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Hèctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

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	PLATANO MADURO EN TROZOS

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002386
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Plátano maduro sometido a proceso de corte y prefrito para lego ser sometido a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano maduro en trozos y aceite vegetal
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos** / Aceptable NMP coliformes / 93 - 150 NMP Coliformes Fecales / < 3 Recuento de *Staphylococu* coagulasa positiva UFC /g / < 100 Recuento de *Bacilus Cereus* UFC /g / <100 Detección de *Salmonella* /25 g / Ausencia Parámetros microbiológicos INVIMA para productos precocidos.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura mínima de -18°C. El producto una vez es sometido a fritura debe quedar crocante, los trozos de plátano deben ser de 40 a 50 gramos, aproximadamente.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo o libra de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de tres (3) meses, contado a partir de la fecha de fabricación conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de cinco (5) días desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehiculo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

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	COSTILLA AHUMADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
	Clasificación	Carne Res o Cerdo
	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Parámetro / Valor / Desviación (+/-) Humedad g/100 g / 59.3 / 0.4 Grasa g/100 g / 16.5 / 0.1 Proteina g /100 g / 20.7 / 0.2 Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015
	Requisitos Microbiológicos	Parámetro / Resultado Recuento de *Coliformes Fecales* UFC/g / <3 Recuentos de *Staphylococcus* coagulasa UFC/g / <100 Detección de *Salmonella* /25g / Ausencia Detección de *Listeria Monocytogenes* /25g / Ausencia Referencia parámetros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados INVIMA
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin babosidad.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Unidad x 500 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.

		La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) 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 -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	El proveedor deberá acreditar: - 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:	**JUNIO 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 ajusta vida útil del producto, se modifica de 6 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	

PRODUCTO / NOMBRE	PINCHO DE POLLO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001103 / SAP 200002487
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Producto natural elaborado a base de carne blanca de pollo mezclado con otros ingredientes para obtener una pasta homogénea, preformada y cubierta con apanado y prefreído. Posteriormente debe ser congelado para su conservación y para el momento de su consumo debe someterse a proceso de freído.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de pollo, grasa de pollo, miga (harina de trigo y sal), agua, aceite vegetal, proteína de soya, almidón, aditivos, saborizantes y conservantes permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos** | Aceptable NMP Coliformes Fecales | 100 Recuento de *Estafilococo coagulasa* positiva UFC /g | 100 - 1000 Detección de *Salmonella* /25 g | Negativo *Parámetros microbiológicos INVIMA para productos apanados, pollo, con cocción posterior*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001103** Pinchos de Pollo Apanado de 5 x 50g. Peso neto de 250 g, como mínimo. **SAP 200002487** Pinchos de Pollo Apanado eso neto 50 g mínimo.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de diez (10) meses, contado a partir de la fecha de fabricación, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). ✓ 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)

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Abril de 2022**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye código SAP 200002487 presentación unidad * 50 gr, por solicitud de la regional Centro, previa validación de la SGOL *Cambios realizados por JPMR fecha Abr/2022*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	29 ABR 2022	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2022	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2022	
	Subdirector General de Contratacion	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	03 MAY 2022	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2022	

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	ENSALADA RUSA CONGELADA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001104 / SAP 200001349
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Arvejas, zanahorias y papa, sin aditivos, congelados preparadas a partir de vegetales y papa frescos, limpios, sanos y enteros que han sido lavados, picados, escaldados y sometidos a un proceso de congelamiento rápido mantenidos a una temperatura de -18°C o inferior en todos los puntos de la cadena de frio, sujetos a las tolerancias de temperatura permitidas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Papa, zanahoria, arveja
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de *E coli* UFC/ g	5	< 10	–	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC /g	5	< 100	–	0
Recuento de mohos y levaduras UFC /g	5	10	100	2
Deteccion de *Salmonella* /25 g	5	Ausencia	–	0
Detección de *Listeria monocytogenes* /25 g	5	Ausencia	–	0

Requisitos microbiológicos para vegetales congelados rápidamente – NTC 6277

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los componentes del producto deben tener un color uniforme característico de las verduras y papa. El producto debe estar limpio y exento de arena, tierra y de otras materias extrañas y estar exento de plagas y de los daños que lo causan, la papa no debe presentar signos de oxidación enzimática, El producto debe tener sabor y olor característico de los componentes.

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTC 6277 (vegetales congelados rápidamente), Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001104 Por Kilogramo de producto. SAP 200001349 Por 400 gramos de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en Bolsa plástica grado alimentario de primer uso, con cierre o sellado hermético o ambos, que proporcionen al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.
	Rotulado	Debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. Las bolsas deben tener una etiqueta o rotulo de producción con minimo el nombre del producto, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere

		que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de congelación.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses, contado a partir de la fecha de fabricación, conservando las condiciones de temperatura, Al momento de la entrega no deberá tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo debe contar con sistema de conservación de frio y control del mismo.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente). 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)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**JUNIO DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	18 JUN 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I (e)	Cont. Yenny Milena Ariza Acosta	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	22 JUN 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	22 JUN 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	22 JUN 2021	