| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — Lo unico de nuestras Fuerzas | TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 6 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| PRODUCTO / NOMBRE | CARNE PORCINA |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001707 / 200001682 / 200001450 / 200001706 / 200001440 200001705 / 200001708 / 200001457 / 200001545 / 200001692 200001503/ 200001870/ 200001688 |
| | Clasificación | CARNE DE CERDO |
| | Descripción del Producto | Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. |

**REQUISITOS ESPECIFICOS**

**Ingredientes:** No Aplica

**Requisitos Fisicoquímicos:**

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Lomo | 74,3 | 2,5 | 21,6 |
| Brazo | 74,4 | 3,8 | 20,3 |
| Pierna / Pernil | 72,9 | 5,4 | 20,5 |
| Carne Magra | 71,3 | 6,0 | 21,4 |
| Tocino | 10,8 | 85,8 | 2,9 |

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | PARTE COMESTIBLE (%) |
|---|---|---|---|---|
| Costilla de Cerdo | 59.4 | 22.5 | 18.7 | 77 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

**Requisitos Microbiológicos:**

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

| PARAMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | La carne debe llegar en piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.<br><br>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019 y demás normas que las(os) modifiquen, adicionen o sustituyan. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Los productos según su corte deben entregarse en presentación mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:<br><br>– **SAP 200001450 Chuleta**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>– **SAP 200001457 Costilla**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>– **SAP 200001545 Tocino**: 60 gr y 80 gr<br>– **SAP 200001692 Tocino carnudo**: 60 gr y 80 gr<br>– **SAP 200001503 Pezuña de cerdo**: 33 gr a 40 gr<br><br>Dado el caso, se requiere el producto así:<br><br>– **SAP 200001707 Cabeza de lomo**<br>– **SAP 200001682 Lomo limpio**<br>– **SAP 200001706 Brazo**<br>– **SAP 200001440 Bola de pierna**<br>– **SAP 200001705 Bota de pierna**<br>– **SAP 200001708 Centro de pierna**<br>– **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.**<br>– **SAP 200001688 Pernil de Cerdo**<br><br>✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o<br>✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.<br>✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.<br>✓ En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc., o en cajas de cartón corrugado para embalaje de |

| | | |
|---|---|---|
| | | productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío 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.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o de treinta (30) días en condiciones de congelación. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>- Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>- Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019:<br>- El vehículo debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>- El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".<br>- El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitidas por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte.** |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

| |
|---|
| **CONTROL DE CAMBIOS** |

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Hígado, Pulmones (Bofe), mondongo (callo), toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: |

| REQUISITO | LIMITE MAXIMO |
|---|---|
| Nitrógeno Vólatil Total | 30 mg / 100 gr |
| Formol | Negativo |
| pH a 20°C | 5,4 - 6,1 |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteína % | 15 | - |

| PARÁMETROS | N | m | M | C |
|---|---|---|---|---|
| NMP de coliformes fecales/g | 5 | 100 | 1100 | 1 |
| Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g | 5 | 100 | 1000 | 1 |
| Recuento Sthaphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g | 5 | 100 | 500 | 1 |
| Detección de Salmonella /25g | 5 | 0 | 0 | 0 |
| Detección de Listeria monocytogenes /25g | 5 | 0 | 0 | 0 |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

En el requisito de Otras características del producto, se retira *"grasa"* y se incluye: *"sebo"*...

En el contenido se incluyen porciones por 50 gr en los cortes Bola de pierna y Tocino, debido a que éstos son utilizados en la preparación de tamales para regional Antioquia Chocó.

En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.

Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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."*

En el rotulado se retira "Artículo 42".

- Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*

Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.
Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.
Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Porcina" a "Carne de Cerdo".
Se agrega código SAP 200001692 Tocino de cerdo carnudo, SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta, SAP 200001688 Pernil de Cerdo.
Se cambian requisitos fisicoquímicos:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteína % | 15 | - |

a

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 60 | 75 |
| Grasa % | | 30 |
| Proteína g/100g | 15 | |

Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

También debe cumplir con:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

En contenido se cambian los códigos SAP, que actualmente se requieren en SAP.
Se adiciona: "• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:
o
- • En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar." Y se retira de cada código SAP: "125 gr" en los códigos:
- SAP 200001707 Cabeza de lomo

| | |
|---|---|
| | – SAP 200001682 Lomo limpio<br>– SAP 200001450 Chuleta<br>– SAP200001706 Brazo<br>– SAP 200001440 Bola de pierna<br>– SAP 200001705 Bota de pierna<br>– SAP 200001708 Centro de pierna<br><br>Se adiciona la frase" Los productos deben entregarse en las siguientes porciones:" para dar claridad que las siguientes productos deben entregarse en los gramajes establecidos en Contratos Interadministrativos.<br>En presentación del producto se elimina la condición: "refrigerado", se cambia la información, quedando de la siguiente manera: Dado el caso, se requiere el producto así:<br><br>En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos,<br>o<br>En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |
| **3** | El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br><br>En condiciones de empaque: se adiciona: "Bolsa de 5 Kg con porciones mínimas de 125 gr.<br>• Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar."<br><br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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".<br><br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br><br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br><br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de plantas que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| **6** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta el gramaje por porción de la Chuleta y la Costilla de cerdo teniendo en cuenta la merma y el hueso. Se incluye en la presentación la opción de carne porcina picada en los cortes pierna y/o brazo en forma de cubo.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.*<br>*El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".*<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos, se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje en un mismo ítem.<br>Se retira *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |

| | |
|---|---|
| **7** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| **8** | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021* |
| **9** | Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 77, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO se incluye el texto: En el caso de costilla de cerdo para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 18.7% y el 77% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne de 123 gr.<br>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte, Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PRODUCTO / NOMBRE | CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001683 / 200001691 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Cortes finos para asar, freír, plancha de lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res. |

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 – Análisis Proximal - Carne Magra*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parametro | Minimo | Maximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARAMETROS | Minimo | Maximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.<br><br>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria |

| | | |
|---|---|---|
| | | competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | **SAP 200001683** Lomo fino de Res<br>**SAP 200001691** Punta de anca<br><br>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la Regional se requerirá el producto así:<br>– En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o,<br>– En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 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.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe |

| | |
|---|---|
| | tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte**. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACION:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freír, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.<br>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:<br>**Requisito / Valor**<br>pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1<br>Formol Negativa<br>Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g.<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 55 70<br>Grasa % - 30<br>Proteína % 15 -<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Coliformes Fecales, NMP 120 1100<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000<br>*Salmonella* / 25g Negativo<br>**PARAMETROS / Mínimo / Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica) - 100<br>E Coli O157:H7 Ausencia<br>Salmonella UFC/25g Ausencia<br>En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...<br>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.<br>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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."<br>En el rotulado se retira "Artículo 42".<br>□ Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP |
| 3 | Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.<br>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".<br>Se cambian requisitos fisicoquímicos: |

| | |
|---|---|
| | <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr></table> a <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td></td><td>30</td></tr><tr><td>Proteina g/100g</td><td>15</td><td></td></tr></table><br>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br><br>También debe cumplir con:<br><table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table><br>En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.<br>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:<br>SAP 200001683 Lomo fino<br>SAP 200001691 Punta de anca.<br>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:<br>• En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o<br>• En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar.<br>Se adiciona el requisito: "las porciones deben estar abiertas".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.<br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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".<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| **6** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".*<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |
| **7** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |

| | |
|---|---|
| 8 | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.* |
| 9 | Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | |
|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 5 | |
| | | Fecha: **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001681 / 200001636 / 200001704 / 200001680 200001637 / 200001701 / 200001441 / 200001700 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Piezas individuales limpias, libre de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para asar, freir, plancha de lomo de brazo, bola de brazo, lomo de aguja, lomo ancho (chata), bola de pierna, centro de pierna, cadera, bota, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 |
| Carne Semigorda de Res | 62,0 | 15,1 | 21,6 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

*Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015*

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, lo cual se validará con los demás certificados solicitados.<br><br>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria |

| | | |
|---|---|---|
| | | competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | • SAP 200001681 Lomo de brazo de res<br>• SAP 200001636 Bola de brazo de res<br>• SAP 200001704 Lomo de aguja de res<br>• SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res<br>• SAP 200001637 Bola de pierna de res<br>• SAP 200001701 Centro de pierna de res<br>• SAP 200001441 Cadera de res<br>• SAP 200001700 Bota de res<br><br>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud de la regional, se requerirá el producto así:<br>• En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o,<br>• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío 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.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración o mínimo de treinta (30) días en condiciones de congelación. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. |

| | |
|---|---|
| | – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>– Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte**. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Corte Finos para asar, freir, plancha de Lomo Fino y Punta de Anca (Punta Gorda), correspondientes al cuarto trasero de la res., toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se retira de la descripción "libre de grasa", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.<br>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: |

| Requisito | Valor |
|---|---|
| pH (a 20ºC) | 5.4 – 6.1 |
| Formol | Negativa |
| Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteína % | 15 | - |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 |
| Salmonella / 25g | Negativo | |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

En el requisito de Otras características del producto, se retira "La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas" y "grasa", y se incluye: "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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."<br>En el rotulado se retira "Artículo 42".<br>□ Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP |
| **3** | Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad<br>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".<br>Se cambian requisitos fisicoquímicos:<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 55 70<br>Grasa % - 30<br>Proteína % 15 -<br>a<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 60 75<br>Grasa % 30<br>Proteína g/100g 15<br>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br><br>También debe cumplir con:<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>pH 5,4 6,1<br>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:<br>• El producto debe estar por porciones mínimas de 125 gramos:<br>o<br>• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.<br>SAP 200000426 Lomo de brazo de res<br>SAP 200000112 Bola de brazo de res<br>SAP 200001374 Lomo de aguja de res<br>SAP 200000425 Lomo ancho (chata) de res<br>SAP 200000568 Bola de pierna de res<br>SAP 200001371 Centro de pierna de res<br>SAP 200001368 Cadera de res<br>SAP 200001370 Bota de res<br>a<br>SAP 200001681 Lomo de brazo de res<br>SAP 200001636 Bola de brazo de res<br>SAP 200001704 Lomo de aguja de res<br>SAP 200001680 Lomo ancho (chata) de res<br>SAP 200001637 Bola de pierna de res<br>SAP 200001701 Centro de pierna de res<br>SAP 200001441 Cadera de res<br>SAP 200001700 Bota de res<br>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Y se adiciona la condición "las porciones deben estar abiertas".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.<br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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"<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%."<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.<br>Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| **6** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*.<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. |

| | |
|---|---|
| | Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |
| **7** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| **8** | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "*...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)*", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021* |
| **9** | Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PROCESO | PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS | Código: PA-FO-75 | | | |
| | | Versión No. 01 | Página 1 de 5 | | |
| | | Fecha: | 26 | 03 | 2021 |

| PRODUCTO / NOMBRE | | CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res. |

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 |
| Carne Semigorda de Res | 62,0 | 15,1 | 21,6 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARAMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

*Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015*

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El corte debe estar libre de particulas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados.<br><br>El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria |

| | | |
|---|---|---|
| | | competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001686 Pecho<br>SAP 200001699 Paletero<br>SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho)<br>SAP 200001702 Cogote<br>SAP 200001703 Murillo<br>SAP 200001442 Sobrebarriga<br>SAP 200001445 Morrillo<br><br>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así:<br><br>• En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o,<br>• En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío 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.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).<br>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C). |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. |

| | |
|---|---|
| | – Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>• Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>• Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>• Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte**. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.<br>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así: |

| Requisito | Valor |
|---|---|
| pH (a 20ºC) | 5.4 – 6.1 |
| Formol | Negativa |
| Bases volátiles | Máximo 30 mg /100 g. |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Humedad % | 55 | 70 |
| Grasa % | - | 30 |
| Proteína % | 15 | - |

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Coliformes Fecales, NMP | 120 | 1100 |
| Recuento Estafilococo coagulasa positiva | 100 | 1000 |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | 100 | 1000 |
| Salmonella / 25g | Negativo | |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...
En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.
Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...". El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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." En el rotulado se retira "Artículo 42".<br>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."<br>...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP |
| **3** | Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.<br>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 55 70<br>Grasa % - 30<br>Proteína % 15 -<br>a<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 60 75<br>Grasa % 30<br>Proteína g/100g 15<br>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br>También debe cumplir con:<br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>pH 5,4 6,1<br>En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.<br>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:<br>El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional.<br>Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera , ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo<br>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:<br>• En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o<br>• En presentación posta de mínimo1 kilogramo, sin porcionar.<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar.<br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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".<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019.<br>Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| **6** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*.<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira " ..con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por " ..Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021* |

| | |
|---|---|
| **7** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| **8** | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.* |
| **9** | Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75**<br>Versión No. **01** \| Página 1 de 5<br>Fecha: **26** **03** **2021** | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001638 / 200001444 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, Carne 80/20 (porción de carne / grasa). |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Carne Magra de Res | 71,6 | 5,7 | 21,8 |
| Carne Semigorda de Res | 62,0 | 15,1 | 21,6 |
| Carne Semigorda molida de Res | 66,5 | 12,7 | 19,6 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARAMETROS | Minimo | Maximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

Res. Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos, plásticos vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res. Min Protección Social No. 240 de 2013 o aquella que la sustituya o remplace.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. |

| | | |
|---|---|---|
| | | El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | **SAP 200001638** Carne picada de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.<br>**SAP 200001444** Carne molida de res de los cortes: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo: debe someterse a proceso de molido en disco de tamaño 4 mm o fino. LA CARNE DEBE SER MAGRA, sin sebo y con un contenido de grasa 20% y carne 80%.<br>Se requiere el producto en presentación (picada o molida) en bolsas de 5 kilos o en presentación de mínimo 1 Kg, de acuerdo a la solicitud de la Regional. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado a vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso. Bolsa para 5 Kg o Bolsa 1 Kg.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>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 frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).<br>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C) |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del |

| | |
|---|---|
| | producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>• Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>• Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>• Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte.** |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se retira de la descripción "*libres de grasa*", toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.<br>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:<br><br>**Requisito / Valor**<br>pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1<br>Formol Negativa<br>Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g.<br><br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 55 70<br>Grasa % - 20<br>Proteína % 15 -<br><br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Coliformes Fecales, NMP 120 1100<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000<br>*Salmonella* / 25g Negativo<br><br>**PARAMETROS / Mínimo / Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica) - 100<br>E.Coli O157:H7 Ausencia<br>Salmonella UFC/25g Ausencia<br><br>En el requisito de Otras características del producto, se retira *"El corte debe estar libre de tejido conectivo, nervios y "grasa"* y se incluye: "*El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros*"...<br>En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.<br>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "*...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: "*Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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.*" En el rotulado se retira "Artículo 42".<br>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "*Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA.*" |

| | |
|---|---|
| | *...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP* |
| 3 | Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.<br>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.<br>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".<br>Se cambian requisitos fisicoquímicos:<br>Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 55 – 70; Grasa % – – 30; Proteína % 15 – –<br>a<br>Parámetro / Mínimo / Máximo: Humedad % 60 – 75; Grasa % – – 30; Proteina g/100g 15 – –<br>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br>También debe cumplir con:<br>Parámetro: pH; Mínimo: 5,4; Máximo: 6,1<br>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.<br>En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| 4 | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores" |
| 5 | Se ajusta información en presentación del producto, incluyendo "o en presentación de mínimo 1 Kg", en condiciones de transporte y almacenamiento se quita del concepto técnico sanitario de vehículo "o favorable con requerimientos", y en empaque se adiciona en empaque: "o Bolsa 1 Kg", se retira medidas de caja, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg |
| 6 | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".*<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |
| 7 | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| 8 | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.* |

| | |
|---|---|
| 9 | Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |
| | | Versión No. **01** | Página 1 de 5 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001577 / 200001684 / 200001579 / 200001578 / 200001475 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano como lengua (limpia), mano de res (pata de res picada), cola de res ( picada), hueso carnudo (picado). |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:<br>**CORTE / PARAMETRO** / **HUMEDAD (g/100g)** / **LIPIDOS (g/100g)** / **PROTEINA (g/100g)**<br>Lengua de Res: 68,4 / 16,1 / 16,5<br>Hueso Carnudo de Res: 69,5 / 8,8 / 21,2<br>Mano o Pata de Res: 69,7 / 1,4 / 28,2<br>*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018*<br>También debe reportar el siguiente parámetro:<br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>pH: 5,4 / 6,1 |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:<br>**PARAMETROS** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica): - / 100<br>E Coli O157:H7: Ausencia<br>Salmonella UFC/25g: Ausencia |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.<br>Las 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 blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.<br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de |

| | |
|---|---|
| | 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | **SAP 200001577 Lengua:** Bolsa de mínimo 5 Kg, en porciones entre 100 a 120 gramos o bolsa mínimo 1 Kg.<br>**SAP 200001684 Mano de Res:** Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg<br>**SAP 200001579 Pata de Res:** Bolsa por 5 kg picada o mínimo 1 Kg<br>**SAP 200001578 Cola de Res:** Bolsa por 5 kg. Picada o mínimo 1 Kg<br>**SAP 200001475 Hueso carnudo:** Bolsa por 5 Kilos picado o mínimo 1 Kg |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br>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 frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).<br>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) en condiciones de congelación (-10 a -18°C). |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte.** |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de producto Cárnicos Bovinos Comestibles: lengua. Mano de res (pata de res), cola de res, hueso carnudo, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente apliçan para los pescados así:<br><br>**Requisito** / **Valor**<br>pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1<br>Formol — Negativa<br>Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g.<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad % — 55 — 70<br>Grasa % — - — 30<br>Proteína % — 15 — -<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Coliformes Fecales, NMP — 120 — 1100<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — 100 — 1000<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — 100 — 1000<br>*Salmonella* / 25g — Negativo<br><br>**PARAMETROS** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica) — - — 100<br>E Coli O157:H7 — Ausencia<br>Salmonella UFC/25g — Ausencia<br><br>En el requisito de Otras características del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: *"sebo"*<br>En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. Con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.<br>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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."* En el rotulado se retira "Artículo 42".<br>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."*<br>*...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP*<br>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.<br>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad. |
| 3 | Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".<br>Se cambian requisitos fisicoquímicos:<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad % — 55 — 70<br>Grasa % — - — 30<br>Proteína % — 15 — -<br><br>a<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad % — 60 — 75<br>Grasa % — — 30<br>Proteína g/100g — 15 — —<br><br>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br>También debe cumplir con:<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>pH — 5,4 — 6,1 |

| | |
|---|---|
| | En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.<br>En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.<br>En presentación del producto se retira la condición "refrigerado".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "**Nota:** solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de Rotúlado se adiciona requisito: "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".<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores". |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque. |
| **6** | Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para todos los códigos, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos". |
| **7** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorifico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma"*.<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira del ítem Condiciones de Transporte *"...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud"* del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por *"...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin"*, teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |
| **8** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| **9** | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.* |
| **10** | Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PRODUCTO / NOMBRE | VISCERAS DE BOVINO |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS GENERALES | Código | 200001474 / 200001590 / 200001437 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Producto cárnico, generalmente un órgano contenido en las principales extremidades y cavidades del cuerpo de los bovinos. Tejidos blandos que pueden ser macizos o huecos y membranosos. Las principales vísceras de bovino son. Hígado, pulmones (bofe), panza (callo, mondongo). |

| | | |
|---|---|---|
| REQUISITOS ESPECIFICOS | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) |
|---|---|---|---|
| Hígado de Res | 69,7 | 4,5 | 20,4 |
| Bofe de Res | 79,4 | 2,5 | 16,6 |
| Panza (Callo o mondongo) de Res | 81,0 | 4,1 | 14,6 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARAMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | Los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que esté en proceso de certificación y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.<br>Las piezas individuales limpias, libre de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, orina, pelo suciedad extraña, olor característico, color característico, textura blanda, firme al tacto.<br>La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Se requiere el producto en las siguientes presentaciones:<br><br>**SAP 200001474 Hígado:** Empacado al vacío en bolsas con un peso neto de mínimo 5 Kg por 40 porciones de 125 a 130 gramos o En presentación de mínimo 1 kilogramo, según requerimiento de la Regional.<br>**SAP 200001590 Pulmones (Bofe):** Bolsa mínimo 1 Kg<br><br>**SAP 200001437 Mondongo (callo, panza):** En trozos de peso entre 5 a 10gr, en bolsa de mínimo 1 Kg. |
| | Empaque y/o Embalaje | Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia desinfectada, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.<br><br>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 frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).<br>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C). |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte.** |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.<br><br>Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:<br><br>**Requisito / Valor**<br>pH (a 20ºC) 5.4 – 6.1<br>Formol Negativa<br>Bases volátiles Máximo 30 mg /100 g.<br><br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Humedad % 55 70<br>Grasa % - 30<br>Proteína % 15 -<br><br>**Parámetro / Mínimo / Máximo**<br>Coliformes Fecales, NMP 120 1100<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva 100 1000<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor 100 1000<br>*Salmonella* / 25g Negativo<br><br>**PARAMETROS / Mínimo / Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica) - 100<br>E Coli O157:H7 Ausencia<br>Salmonella UFC/25g Ausencia<br><br>En el requisito de Otras características del producto, se retira "libre de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...<br><br>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.<br><br>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo. "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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." En el rotulado se retira "Artículo 42".<br><br>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP |

<table>
<tr><td></td><td>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.<br>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.<br>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".<br>Se cambian requisitos fisicoquímicos:<br>
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr>
</table>
a
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr>
<tr><td>Grasa %</td><td></td><td>30</td></tr>
<tr><td>Proteina g/100g</td><td>15</td><td></td></tr>
</table>
Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br><br>También debe cumplir con:
<table>
<tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr>
<tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>3</td><td>En otras características del Producto se adiciona: Los productos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.<br>En contenido y en Presentación del producto se actualizan los códigos SAP.<br>En contenido se retira la condición: "refrigerado".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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".<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores"</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se actualiza gramaje para producto Hígado, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se modifica información contenido, y en presentación del producto se incluye opción bolsa de mínimo 1 Kg para hígado y mondongo, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg. Se retira opción concepto de vehículo "o favorable con requerimientos".</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "... que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira del ítem Condiciones de Transporte "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así:</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.* |
| **10** | Se incluye en otras características del producto el texto: La panza (callo, mondongo) no debe contener el librillo.<br>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diét. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |

| PROCESO | | | |
|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75**<br>Versión No. **01** \| Página 1 de 5<br>Fecha: **26** **03** **2021** | Grupo Social y Empresarial de la Defensa |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | **COSTILLA DE RES** |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001458 |
| | Clasificación | CARNE DE RES |
| | Descripción del Producto | Corte formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (g/100g) | LIPIDOS (g/100g) | PROTEINA (g/100g) | PARTE COMESTIBLE (%) |
|---|---|---|---|---|
| Costilla de Res | 56,6 | 23,3 | 17,1 | 73 |

*Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res*

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARAMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | La carne debe provenir de plantas de beneficios autorizados y certificados por la autoridad sanitaria competente o que estén en proceso de certificación, que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.<br><br>Las 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 blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.<br><br>El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o |

| | |
|---|---|
| | las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Se requiere el producto en presentación de mínimo 6 kilos con 40 porciones entre 150 a 170 gramos (carne más hueso) o en presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar, según requerimiento de la Regional.<br>Para dar cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción. |
| | Empaque y/o Embalaje | Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso.<br><br>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, sin presencia de hielo yo agua, sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos, con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire). Máximo de 20Kg.<br><br>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 frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final. No debe estar empacado al vacío. |
| | Rotulado | El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.<br>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).<br>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C). |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en:<br>– Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin.<br>– Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>– Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura.<br>– El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"<br>– El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.<br>**Para producto refrigerado:** Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0ºC a 4ºC Refrigerado.<br>**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. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor/ Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.<br>- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.<br>- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte**. |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **MAYO DE 2023** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne Goulash y carne molida: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, lagarto, morrillo, cogote y murillo correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones. |
| 2 | Se ajustaron los Requisitos Fisicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:<br><br>**Requisito** / **Valor**<br>pH (a 20ºC) — 5.4 – 6.1<br>Formol — Negativa<br>Bases volátiles — Máximo 30 mg /100 g.<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad % — 55 — 70<br>Grasa % — - — 30<br>Proteína % — 15 — -<br><br>**Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Coliformes Fecales, NMP — 120 — 1100<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva — 100 — 1000<br>Recuento Esporas *Clostridium* Sulfito Reductor — 100 — 1000<br>*Salmonella* / 25g — Negativo<br><br>**PARAMETROS** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Escherichia Coli (Genérica) — - — 100<br>E Coli O157:H7 — Ausencia<br>Salmonella UFC/25g — Ausencia<br><br>En el requisito de Otras características del producto, se retira *"exceso de grasa"*, y se incluye: *"sebo"*<br><br>En la presentación del producto se agrega: *"o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg."*, debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.<br><br>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: *"...o Favorable con Requerimientos..."*, *El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"*, se ajusta la nota así: *"Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. 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."* En el rotulado se retira "Artículo 42".<br><br>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: *"Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA." ...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP* |
| | Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00.<br>Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.<br>Se ajusta la clasificación basado en Sistema SAP, se cambia de "carne Bovina" a "Carne de Res".<br>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| | |
|---|---|
| | <table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Humedad g/100g</td><td>60</td><td>75</td></tr><tr><td>Grasa g/100g</td><td></td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína g/100g</td><td>15</td><td></td></tr></table> Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015<br><br>También debe reportar el siguiente parámetro:<br><table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table> |
| | En otras características del producto se adiciona: los productos cárnicos deben provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación.<br>En contenido se cambian los códigos SAP actualizados.<br>En presentación del producto se retira la condición: "refrigerado".<br>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado".<br>Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°Ca -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C."<br>En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "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".<br>En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C."<br>En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA"<br>Se adiciona requisito." Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%"<br>Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador.<br>Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". |
| **4** | Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores" |
| **5** | Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido y presentación del producto. |
| **6** | Se ajusta información de contenido y presentación del producto, en condiciones de transporte y almacenamiento, en empaque se retira opción peso 50 kg para cavas en transporte multimodal y se amplía a máximo 25 Kg para concepto técnico sanitario de vehículo se retira "o favorable con requerimientos", se retira medida de cajas. |
| **7** | Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta el gramaje por porción de 125-130 gr a 150-170 gr teniendo en cuenta la merma y el hueso .<br>Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: *"El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados"* y *"El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".*<br>Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto.<br>Se ajusta la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem.<br>Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente.<br>Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP.<br>*Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.* |
| **8** | Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. *Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.* |
| **9** | Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP *"...para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)"*, teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: *"Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021* |
| **10** | Se incluye en REQUISITOS ESPECIFICOS porcentaje de parte comestible del 73, de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018.<br>Se ajusta en ítem de PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO la presentación de mínimo de 5 kilos a 6 kilos de acuerdo al tamaño de la porción (150 a 170 gr) y numero de porciones por embalaje (40 porciones). Se incluye el texto: Para dar |

| | |
|---|---|
| | cumplimiento al requerimiento de proteína exigida del 17% y el 73% de parte comestible cada porción debe contar con una cantidad aproximada de carne entre 110 gr a 124 gr por porción.<br>Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10 MAY 2023 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez | 10 MAY 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 10 MAY 2023 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 10 MAY 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I (E) | Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez | 10 MAY 2023 | |
| | Secretario General (E) | Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo | 10 MAY 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 10 MAY 2023 | |