PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO

REQUISITOS GENERALES	Código	200000593 / 200000561 / 200000562 / 200001367 200000595 / 200000494 / 200000569 / 200001364 / 200000029
	Clasificación	Pollo
	Descripción del Producto	Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del Pollo (ave de la familia de Faisanidae, del genero Gallus, de domesticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano. Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.

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

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

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

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:
n: número de muestras por examinar
m: indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: indice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

	Requisitos Nutricionales	No aplica

	Otras características del producto	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, debe tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso, **El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.**
	Contenido	Pesos Mínimos: – SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: mínimo 1400 gr. – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: porciones entre 400 y 500 gr – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: 350 gr – SAP 200000494 Muslo: 175 gr – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: 175 gr – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: 175 gr – SAP 200000029 Alas sin costillar: 100 gr
	Requisitos Normativos	El producto y la planta deben cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 241/2013, Resolución del Ministerio de Protección Social No. 242/2013, Decreto 1500 de 2007, NTC 3644 última actualización.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	– SAP 200000593 Pollo entero sin vísceras: debe ser entregado en bolsa de polietileno según peso exigido – SAP 200000561 Pechuga con hueso y piel: Bolsa de polietileno de 10 kg, cada porción debe tener un peso entre 400 gr (25 porciones) y 500 gr (20 porciones) – SAP 200000562 Pechuga sin hueso y piel (Filete): Bolsa por 20 unidades de 175 gr – SAP 200001367 Cuarto Trasero (Pierna pernil) con rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000595 Cuarto Trasero (Pierna pernil) sin rabadilla: Bolsa por 12 porciones de 350 gr – SAP 200000494 Muslo: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u. – SAP 200000569 Contra muslo sin rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200001364 Contra muslo con rabadilla: Bolsa mínimo por 20 unidades de 175 gr c/u – SAP 200000029 Alas sin costillar: Bolsa por 50 unidades mínimo de 100 gr c/u.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	Cumplir con lo establecido en el decreto 1500 de 2007, resolución 242 de 2013 y Decreto 1282 de 2016. Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán: – Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación. – Refrigeración de los productos entre 0 °C y 4 °C – El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. – Estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE

		ALIMENTOS" – Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. – Contar con la autorización sanitaria para transporte de productos cárnicos vigente. **Nota:** Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a 18°C), para los casos que requieran 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.
	Empaque	Producto empacado en bolsa de grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas 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, sin presencia excesiva de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo. 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.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) días, refrigerado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: – 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. – Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP – Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MAYO 2018**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial. Se unifican las Fichas Técnicas de Pollo: Pechuga, Pierna Pernil sin rabadilla, Pollo entero sin vísceras, muslo con rabadilla, pierna o muslo sin costillar, pierna colombina; 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, adicionalmente se eliminan todas las versiones anteriores.
2	Se ajustan los requisitos fisicoquímicos retirando el requisito de Formol por ser una prueba que no se aplica así:

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

REQUISITO	LIMITE MAXIMO
Nitrógeno volátil total	30 m / 100 gr
pH a 20°C	5,4 a 7,0

Se ajustaron los requisitos microbiológicos cambiando el requisito NMP de coliformes fecales / g por Escherichia Coli biotipo 1 (Genérica) de acuerdo con la Resolución 2690/15 y NTC 3644 última actualización así:

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 *Sthaphyloccus aureus* coagulasa positiva UFC / g	5	100	500	1
Detección de *Salmonella* / 25 g	5	0	0	0
Detección de *Listeria monocytogenes* / 25 g	5	0	0	0

PARÁMETROS	n	m	M	c
Recuento *Escherichia coli* biotipo1	13	220	1 500	3
Detección de *Salmonella* /25 ml [1]	5	p(*)	-	1
Recuento de *Staphyloccocus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	500	1
Campylobacter sp [2]	-	-	-	-

1 Las unidades de ml corresponden a la técnica a usar que es enjuague.
p(*) = Presencia
2 Campylobacter sp se debe determinar de acuerdo al numeral 7.8 y el tratamiento dado a los productos de esta norma que tengan presencia o ausencia de este microorganismo se realizará de acuerdo lo establecido en la legislación nacional

En donde:

n: número de muestras por examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c: número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador así:

El proveedor debe certificar:
- 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.
- Certificación HACCP
- Certificado de sacrificio en Planta Nacional.

3

Se ajustan los requisitos de Certificaciones Proveedor / maquilador / Comercializador en lo referente a la Certificación HACCP debido a que por normatividad, el sector aún se encuentra en implementación del decreto 1500 de 2007 así:

Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Cont. Pub. Esp. Yenny Milena Ariza Acosta	15 MAY 2018	
	Profesional de Defensa Catering	Ing. Alim. Gisella Paola García Avendaño	15 MAY 2018	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I – Encargada de las Funciones de la Sub. Gral. de	Adm. Rose Mary Enciso Melo	15 MAY 2018	

	Subdirector General. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA). Carlos Ernesto Camacho Díaz	15 MAY 2018	
	Subdirector General. de Contratación (E)	Abogado Jose Fernando Vargas	15 MAY 2018	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Vargas Barreto	15 MAY 2018	