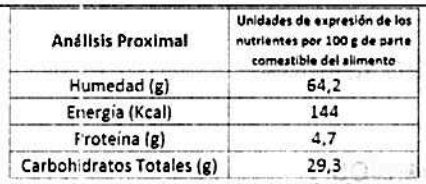
| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Versión No. **01** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | **26** | **03** | **2021** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **AJO (CABEZA DE AJO)** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001584 / 200002320 |
| | Clasificación | Verduras |
| | Descripción del Producto | Género: Liliaceae, Variedad: Allium sativum L; la cabeza de ajo es cada bulbo que se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla, se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | No Aplica |
| | Requisitos Nutricionales |  |
| | Otras características del producto | Calidad 1a. Los bulbos deben estar firmes al tacto, enteros, sanos (sin rajaduras, ni enfermedades) y limpios (sin materiales extraños). El producto debe estar con un color típico de la variedad, de aspecto fresco, sin manchas ni coloraciones anormales y debe presentar envoltura seca sin maltrato. El ajo debe estar libre de la presencia de plagas, sin ataque de hongos, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. No deberá tener indicios de deterioro. Cada cabeza de ajo deberá tener mínimo 5cm de diámetro. |

| Análisis Proximal | Unidades de expresión de los nutrientes por 100 g de parte comestible del alimento |
|---|---|
| Humedad (g) | 64,2 |
| Energía (Kcal) | 144 |
| Proteína (g) | 4,7 |
| Carbohidratos Totales (g) | 29,3 |

*Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 - Ajo*

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001584 – Ajo por Kg<br>SAP 200002320 – Ajo por Lb |
| | Empaque y/o Embalaje | El producto debe ser empacado en bolsa de polipropileno y entregado en canastillas con un peso máximo de 25 Kilos por canastilla, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007 y la NTC 5422. |
| | Rotulado | El Rotulado del producto debe ser resistente a condiciones de humedad y de baja temperatura, cebe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) dias contados a partir de la fecha de entrega. |

| | |
|---|---|
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá contar con la leyenda "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" y presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en dondé conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.<br>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | **OCTUBRE DE 2021** |

| **CONTROL DE CAMBIOS** | |
|---|---|
| **VERSIÓN** | **DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO** |
| 1 | Versión Inicial. |
| 2 | Ajuste a formato versión 3. Se incluye la Clasificación del Producto. Se retiran los Requisitos Fisicoquímicos y los Requisitos Normativos correspondientes a la Resolución del Ministerio de Salud 4241 de 1991 y la NTC 4423, toda vez que ésta aplica a especias o condimentos vegetales procesados. Se ajusta Contenido, Presentación del Producto y Empaque. |
| 3 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, cambia de "Fruver" a "Condimentos", En condiciones de transporte y almacenamiento se actualiza de la siguiente manera:<br>*"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.*<br>*Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 dias siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro".*<br>Las certificaciones deben ser entregadas al comisionista comprador el dia de la negociación, para las condiciones de certificaciones de los vehículos. Se retira condiciones de empaque NTC 729-2 ya que estas son requerimientos para Piña. En la vida útil se amplia el tiempo mínimo a partir de la entrega. Para las certificaciones se solicita:<br>Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año. |
| 4 | Se retira de los Ingredientes la Cabezas de ajo fresco y se deja No Aplica.<br>Se retira en los Requisitos Específicos – ítem Contenido la información alli registrada, la cual se adiciona y ajusta en el Empaque y Rotulado – ítem Empaque. |

| | |
|---|---|
| | Se ajusta en Empaque y Rotulado – Presentación del Producto, la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "por Kg de producto", se incluye la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007.<br>Se adicionan requerimientos para el vehículo que realiza la entrega del producto. "Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos" y "Leyenda de Transporte de Alimentos". |
| 5 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se ajusta nombre del producto y clasificación según lo indicado en el sistema SAP, se Incluye Código SAP 200002320 de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y Tecnología, se actualizan requisitos nutricionales (TCN ICBF 2018). Se incluyen requisitos normativos, se ajusta presentación del producto por código SAP. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero | 07 OCT 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimientos Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |
| | Subdirector General. de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 07 OCT 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General (E) | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 07 OCT 2021 | |