PRODUCTO / NOMBRE	CABEZA DE PESCADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001592
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** | **Límites máximos** Bases volátiles Totales | 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Escherichia coli | 5 | 2 | 10 ufc/g | $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- Vibrio Cholera O1 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, el olor debe ser característico de pescado fresco. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas.

	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP, se ajusta presentación del producto, condiciones de transporte, se retira de Normatividad Resolución 4287 de 2007, ya que refiere a productos cárnicos de aves de corral, en certificaciones se adiciona "o favorable con requerimientos". Se adiciona Resolución 2674 de 2013 en requisitos normativos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisil de agua dulce. Pescado alargado, de piel lisa o viscosa, su cabeza es grande y achatada, su color y tamaño es variado y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii*. En REQUISITOS ESPECIFICOS (otras caracteristicas del producto): Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura minima de -4 °C, el producto se debe

	encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco." En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 5109 de 2005. En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere al momento de la entrega con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación. y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En ítem de empaque y embalaje Se incluye la frase: "Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas". En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira el texto: El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen requisitos fisicoquímicos de acuerdo Resolución 122 de 2012Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Se incluyen requisitos microbiológicos de acuerdo Resolución 1407 de 2022. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. En otras características del producto se retira el texto "la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo" por no tener aplicabilidad al producto. Se incluyen en normatividad Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Se cambia la fecha de expedición de uno a 3 años del Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

Dejado en blanco