PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **02**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**23**	**04**	**2024**

PRODUCTO / NOMBRE	**FILETE DE TRUCHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002141
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, se caracterizan por que sus aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El filete de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, porcionado y ser sometidos a congelación.

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 características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne del filete deberá contar con la coloración rosada característica del producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022. o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200002141Cada porción de filete debe tener un peso promedio de 100 gramos.

ROTULADO		En presentación bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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 actualiza el formato PA-FO-75 V01, se ajusta nombre del producto, se retira código SIC y se incluye código SAP, se ajustan Requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la Res. 776/2008 la cual fue modificada parcialmente por Res. 122/2012 y la NTC 1443, adicional se indican requerimientos nutricionales teniendo en cuenta la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Se incluye en los Requisitos Normativos la Res 2505/2004, la Res. 122/2012 que modifica parcialmente la Res.776/2008 y se adiciona el texto *"o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan" en este ítem y en el ítem Rotulado*, a fin de incluir en estos requisitos cualquier actualización normativa. Se ajustan y actualizan las condiciones de transporte según la normatividad vigente, de igual forma las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: ✓ *Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta desposte y acondicionamiento.* ✓ *Registro sanitario del producto Vigente.* ✓ *Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.* *Cambios realizados por JPMR Septiembre/2021.*
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. En requisitos nutricionales se retira el texto Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Trucha y se deja No aplica., Toda Vez que el etiquetado nutricional se declara en el rotulo de acuerdo a la resolución 810 de 2021. En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En condiciones de transporte 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. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. 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." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. *Cambios realizados por MCRG. May. 2024*
4	Se incluyen en normatividad se incluye 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 articulo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024.*

PARAMETROS	N	m	M	C
Recuento E. coli ufc/g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

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	---

	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	