| **PRODUCTO / NOMBRE** | **CARNE DE POLLO MARINADO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 /200002108 / 200002109 |
| | Clasificación | POLLO |
| | Descripción del Producto | Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.<br><br>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 | Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:<br>**Parámetro** — **Pollo entero y Despresado**<br>Humedad Máxima — 72%<br>Proteína Mínima — 16%<br>Fósforo — 0,30%<br>Parámetros fisicoquimicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002<br><br>También se requiere que se reporte analisis de laboratorio de:<br>% Máximo de Hidratación 11% |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:<br>**Parámetros** — **n** — **m** — **M** — **C**<br>NMP coliformes fecales/g. — 3 — 500 — 1100 — 1<br>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g. — 3 — 100 — 1000 — 1<br>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g. — 3 — 100 — 1000 — 1<br>Parámetros microbiologicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002<br><br>Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos. |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |

| | | |
|---|---|---|
| | Otras caracteristicas del producto | No debe presentar quemaduras excesivas por frio, deben 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 muscular,; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021. Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. O las normas que las modifique, adicione o sustituya. |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Peso mínimo a la entrega del producto<br><br>- SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g<br>- SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g<br>- SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g<br>- SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g<br>- SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g<br>- SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g<br>- SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g<br>- SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g |
| | Empaque y/o Embalaje | Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia de hielo y agua dentro del empaque, asi como ausencia de sangre fuera del mismo.<br><br>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frio y demás condiciones de calidad hasta su destino final. |
| | Rotulado | - **El producto debe rotularse con la expresión "marinado" inmediatamente después del nombre del producto,** en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado<br>- **Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución** |

| | | |
|---|---|---|
| | | **adicionada al producto**, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.<br>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** | Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.<br>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación. |

| | |
|---|---|
| **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 emitidos 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 el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.<br><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. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | El proveedor deberá acreditar:<br>- Resolución de Autorización sanitaria definitiva 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>– Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013.<br>- La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior |

| | |
|---|---|
| | según el decreto 2016/23. |

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

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se actualiza la versión PA-FO-075 a la versión 01.<br>En requisitos normativos se incluyen la Resolución 5109 de 2005, la resolución 810 de 2021<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. Se incluye el siguiente Texto "No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.<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. Se incluye obligatoriedad del registro sanitario |
| 3 | Fecha modificación: 20/12/2023<br>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023.<br>En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23.<br>En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. *Cambios realizados por DARS diciembre de 2023.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas | 04 ENE 2024 | |
| **Revisó**<br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 28 DIC 2023 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño | 04 ENE 2024 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro | 28 DIC 2023 | |
| | Directora Abastecimientos Clase I | Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro | 28 DIC 2023 | |
| | Secretario General (E) | C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 28 DIC 2023 | |
| **Aprobó** | Director General | Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez | 28 DIC 2023 | |