| PROCESO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO** | | | | | |
| AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES | TITULO<br>**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS** | Código: **PA-FO-75** | | | |
| | | Versión No. **00** | Página 1 de 3 | | |
| | | Fecha: | **12** | **07** | **2018** |

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **TAMAL ESPECIAL** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001762 |
| | Clasificación | Comidas Listas |
| | Descripción del Producto | Se obtiene a partir de la masa hecha a base de harina de maíz y otros ingredientes, envuelto en hoja de plátano y posteriormente se cocina al vapor. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Ingredientes mínimos que debe contener: Presa de Pollo (Colombina / Muslo 100g), trozo de carne (Costilla 40g), Garra de Cerdo (10g), masa a base de harina de maíz y /o arroz, arveja, trozos de papa, ajo, zanahoria en rodaja, porción de huevo y especias. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos: |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe contener presa de pollo completa, no debe tener trozos de piel sin carne. El producto debe tener las siguientes propiedades: Textura suave al paladar. Olor y sabor característico y debe estar libre de materias extrañas |
| | Contenido | La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 350 a 400 gramos sin hoja.<br>La unidad de producto debe estar en un promedio de peso de 400 a 500 gramos sin hoja |
| | Requisitos Normativos | El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Resolución 2674 de 2013. |

| Parámetro | Aceptable |
|---|---|
| Recuento de Microorganismos Mesófilos | 10000 |
| Coliformes Totales NMP | <3 |
| Coliformes Fecales, NMP | <3 |
| Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva | <100 |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | <100 |
| Salmonella /25 g | Negativo |

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | El producto debe estar en canastilla, la cual debe ser plástica en perfecto estado. Debe contener 40 unidades de producto. |
| | Condiciones de Transporte y Almacenamiento | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima de acuerdo al |

| | | |
|---|---|---|
| | | requerimiento Regional. Las condiciones de transporte deben cumplir con los requisitos establecidos en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| | Empaque | Producto envuelto en hoja de plátano y asegurado con fibra sintética deben ser de primer uso. El empaque no puede presentar hongos y hojas con ataque de insectos, el producto no puede estar amarrado con fibra natural (cabuya o fibra de fique). El empaque del producto debe ser amarrado en tipo redondo-moño o amarrado tipo sobre. |
| | Rotulado | El producto debe tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote o El productor debe pasar certificación donde se informe mínimo el nombre del fabricante, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. |
| | Vida Útil | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (02) días. |

| | |
|---|---|
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con condiciones). |

| | |
|---|---|
| **FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:** | **ENERO 2021** |

**MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS |
|---|---|
| 1 | Versión inicial |
| 2 | Se especifica el peso de los ingredientes |
| 3 | Se ajusta a formato versión 3. Se retira del nombre del producto la palabra "TOLIMENSE". Se incluye la clasificación del producto. Se adiciona requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social N° 5109/05. Se cambian los requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA. |
| 4 | Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiró el código SIC, de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad, y se incluye código SAP, Se |

| Análisis | Valor |
|---|---|
| Aerobios mesofilos | 10.000 UFC máximo |
| Coliformes totales | <3 NMP/g |
| Estafilococo Coagulasa (+) | <100 NMP/g |
| E. Coli | Ausente |

| Parámetro | Aceptable |
|---|---|
| Recuento de Microorganismos Mesófilos | 10000 |
| Coliformes Totales NMP | <3 |
| Coliformes Fecales, NMP | <3 |
| Recuento Estafilococo Coagulasa Positiva | <100 |
| Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor | <100 |
| Salmonella /25 g | Negativo |

| | |
|---|---|
| | cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Plato preparado" a "Comidas Listas". En ingredientes se adiciona "/muslo" ya que así se conoce la presa en algunas regiones, se adiciona la especificación "y/o" entre la harina de maíz y arroz, basado en la forma de preparación de diferentes regiones, se elimina ingrediente pimienta, Se adiciona tabla de requisitos nutricionales basado en la tabla nutricional de ICBF 2015, En contenido se adiciona peso de acuerdo al Sistema SAP para código además se hace adiciona la especificación: "sin hoja", En requisitos normativos se adiciona Resolución 2674 de 2013, en condiciones de transporte se completa los requisitos. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimiento Clase I | Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona | 28 ENE 2021 | |
| **Revisó** | Directora Abastecimiento Clase I | Adm. Rose Mary Enciso Melo | 28 ENE 2021 | |
| | Subdirector General de Abastecimientos y Servicios | Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz | 28 ENE 2021 | |
| | Subdirector General de Contratación | MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez | 28 ENE 2021 | |
| **Aprobó** | Secretario General | Coronel Juan Carlos Riveros Pineda | 28 ENE 2021 | |