PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		Versión No. **00**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**12**	**07**	**2018**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHON ESTANDAR (TRADICIONAL)**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000672 / 200000671 / 200000990
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, embutido, cocido o madurado, con la adición de sustancias de uso permitido, embutido en tripas artificiales aprobadas para tal fin, con un diámetro de 40mm a 80 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, grasa, almidón, agua, proteina aislada y conconcentrada de soya, almidón de yuca, sal, especias, antioxidantes. Los sustancias y aditivos deben cumplir con la normatividad nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Parámetro*** / **Estándar** (**% min** / **% máx**) Proteína (N x 6,25), en fracción de masa: 18 / — Grasa, en fracción de masa: — / 50 Humedad, en fracción de masa: — / 45 Almidón, en fracción de masa: — / 10 Proteína no cárnica, en fracción de masa: — / 3 Requisitos de composición y formulación para salchichón Estándar – Tabla 10 – NTC 1325
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisito** / **m** Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g: - Recuento de coliformes UFC/g: 100 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g: < 100 Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g: <10 Detección de *Salmonella*, /25 g: Ausencia Detección de *Listeria Monocytogenes*, /25 g: Ausencia Recuento de *Escherichia Coli* /g: < 10 Requisitos microbiológicos para producto cárnico procesado cocidos, Tabla 5- NTC 1325
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Contaminante** / **Contenido máximo** Plomo (Pb) / 0,5 mg/kg.
	Contenido	SAP 200000672 Salchichón Estándar (tradicional) x 500 gramos SAP 200000671 Salchichón x 750 gramos SAP 200000990 Salchichón Estándar (tradicional) x 1000 gramos
	Requisitos	Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya,

	Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 (última Actualización).

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Empaque al vacio de 250 gramos mínimo.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	Cada salchichón deberá ser empacado en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. . El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro sanitario del producto. (Vigente) – 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 requerimientos) – Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Certificado ISO 9001 (Alcance: Fabricación de productos cárnicos procesados) y/o HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP, la cual será verificada. y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**

1	Versión Inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	19-MARZO-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	19- mar. 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	19/MAR/20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	19/Mar/20	