PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 2		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**LECHONA ENLATADA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000411 / SAP 200000412 /SAP 200002350
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Producto típico elaborado a partir de la carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, condimentos y especias.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, cuero de cerdo, arroz, arveja, arepa, condimentos y especias.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe ser envasado en recipiente herméticamente cerrado y sometido a tratamiento térmico que garantice la esterilidad del producto.

Componentes	Valor
Humedad (%)	55 - 65%
Sólidos Totales (%)	35- 45 %
Cenizas (%)	1.5 – 1.8 %
Grasa (%)	5.5 % - 11.5 %
Proteína (%)	12 – 18 %
Carbohidratos (%)	15 – 20 %

REQUISITOS NORMATIVOS	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2690 de 2015.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000411 Lata *170g embalada en caja *24 unidades SAP 200000412 Lata *270g embalada en caja *24 unidades SAP 200002350 Lata *170g embalada en caja *24 unidades
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que pueden generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2010.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la

	Resolución 2674 de 2013. Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, ventilado, lejos del calor y fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de inspección sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o notificación sanitaria Vigente -CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste en el formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC debido a que no son utilizados en la entidad. Se adiciona el código SAP 20000411 correspondiente a la presentación de 170 g. Se modifican los requisitos microbiológicos del producto, al ser un producto enlatado debe cumplir con esterilidad comercial satisfactoria. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir loa alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente. Se incluye certificado de CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.
3	Se modifica información contenido y presentación del producto conforme manejo logístico del mercado, En condiciones de Transporte se elimina: "o favorable con requerimientos", se ajustan los requerimientos de vida útil.
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Código SAP 200002350 Lata *170g embalada en caja *24 unidades, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, Encargada de las Funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 OCT 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT 2021	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda Secretario General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Cel./Tel.: 3104815793