Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 1 de 18

FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

ANEXO 13: POLLO Y GALLINA CAMPESINA

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 2 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**COLOMBINAS DE POLLO (PERNIL O MUSLO DE POLLO FRESCO)**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosa Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer PresiónSobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Pierna de pollo con piel, separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo marinado.	
PRESENTACIÒN/ PESO	De 170 a 200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 10 unidades, en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular de Hueso. incumplimiento a caracteristicas microbiologicas: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 1 -Salmonella (Spp / 25 gr) Ausenci-Echerichia. Coli (ufc/gr)	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 3 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**CONTRAMUSLO DE POLLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne DePollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer PresiónSobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Muslo de pollo partido por la articulación (la parte de mayor tamaño de muslo) con piel y hueso. Separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la Entrega de pollo marinado**.**	
PRESENTACIÒN/ PESO	De 170 a 200 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 10 unidades en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación.Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuraso hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El aveno puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 1-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 4 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**HÍGADO DE POLLO FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Oscuro
	Olor	Característico.
	Textura	Firme.
ASPECTO GENERAL	Hígados de pollo, con coloración uniforme, Limpio de hiel y otras vísceras, Sin grasa, se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles yvísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.	
PRESENTACIÒN/ PESO	500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en Bandeja de grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto coloraciones anormales, elementos extraños, hiel INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 5 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**ALAS DE POLLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Sin costillar, separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3. El producto debe ser fresco y refrigerado. No se permite la entrega de pollo Marinado**.**	
PRESENTACIÒN/ PESO	De 80 a 100 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado por 10 unidades en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina, máximo 20 kilogramos.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación.Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C.	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquéxica (características de desnutrición). No debe contenerhielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular de Hueso. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 1- Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados , sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 6 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MENUDENCIA DE POLLO FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Corazón e Hígado: Rojo Membran Brillante. Molleja: Rojo Con Vetas Blancas Cuello Y Patas: Rosado Pálido
	Olor	Característico.
	Textura	Firme.
ASPECTO GENERAL	Vísceras comestibles del pollo fresco (deben contener: patas de pollo limpias y sin uñas, pescuezo sin cabeza y sin piel, hígado, molleja, corazón). Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Bandeja 1.000 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en Bandeja de grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C, averías	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto coloraciones anormales, elementos extraños. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 1- Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 7 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**MOLLEJAS DE POLLO FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rojo Con Vetas Blancas
	Olor	Característico.
	Textura	Firme.
ASPECTO GENERAL	Mollejas limpias y frescas de pollo, sin mucosa glandular, extraídas en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas. Se requiere refrigerada. Lasplantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles yvísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.	
PRESENTACIÒN/ PESO	Bandeja 500 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en Bandeja de grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C, averías	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto coloraciones anormales, elementos extraños. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 1-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 8 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**PIERNA PERNIL DE 310 A 340 GRAMOS FRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer PresiónSobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Con piel sin costillas, con hueso, no debe estar marinado. Separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3	
PRESENTACIÒN/PESO	310 a 340 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio por 10 Unidades. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas otraumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin Exposición de la cavidad medular del hueso. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 9 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**PECHUGA ENTERA FRESCA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer PresiónSobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Con piel, con hueso, separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Sin costillar, no debe estar marinado ni inyectado de sustancia alguna, sin exceso de grasa. Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.	
PRESENTACIÒN/PESO	600 a 700 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. 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 medular del hueso INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 10 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**PECHUGA MARIPOSA PORCIONADA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Obtenidos del porcionado de la pechuga, no debe estar marinado, limpia de impurezas, tejido conectivo, hueso, piel, cartílagos y hematomas. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3.	
PRESENTACIÒN/PESO	Pcn X 360-380 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Produce coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, cartílagos, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas otraumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10- Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

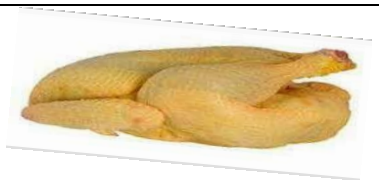
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 11 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**PIERNA PERNIL DE 220 A 250 GRAMOSFRESCO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer PresiónSobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Con piel sin costillas, con hueso, no debe estar marinada, separada del cuerpo por corte anatómico, obtenido en condiciones higiénicas. Se requiere refrigerada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3	
PRESENTACIÒN/ PESO	220 a 250 gramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio por 10 Unidades. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Produce coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, cartílagos, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad medular del hueso. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 12 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**POLLO ENTERO FRESCO X 1.7 - 2 KILOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elastico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Pollo con piel y sin vísceras. Se requiere refrigerada, no debe estar marinada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Rótulo. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3	
PRESENTACIÒN/ PESO	1.7 - 2 Kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Thermo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 13 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**POLLO CRIOLLO**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Pollo criollo entero sin vísceras, no debe estar marinado. Se requiere refrigeración. No congelada y con custodia de cadena de frío. Las plantas de beneficio para carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3	
PRESENTACIÒN/ PESO	De 2.0 – 2.5 Kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 º C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10- Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 14 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**GALLINA CAMPESINA**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Amarillo Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Gallina campesina fresca, no debe estar marinado, entera, debe tener larabadilla completa (huevos en formación), sin vísceras	
PRESENTACIÒN/ PESO	2.0 - 2.5 Kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimenticio por unidad.Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). No debe contener hielo. INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10- Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 15 de 18

NOMBRE DEL PRODUCTO		**POLLO ENTERO FRESCO X 1.7 - 2 KILOS**
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Color	Rosado Pálido, Piel Brillante
	Olor	Característico A Carne De Pollo Fresco
	Textura	Elástico Al Ejercer Presión Sobre La Superficie
ASPECTO GENERAL	Pollo con piel y sin vísceras. Se requiere refrigerada, no debe estar marinada. No congelada y con custodia de cadena de frío. Rótulo. Las plantas de beneficiopara carne, productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos en la Resolución 242 DE 2013. La carne, los productos cárnicos comestibles y vísceras deben cumplir con los requisitos y ensayos establecidos en la NTC 3644-2 y NTC 3644-3	
PRESENTACIÒN/ PESO	1.7 - 2 Kilogramos	
EMPAQUE AL RECIBIDO	Empacado en bolsa de polietileno de alta densidad grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. En canastilla limpia y desinfectada, en buen estado, con bolsa tina.	
CONSERVACIÓN	Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura entre 0 a 4 ° C	
VIDA ÙTIL	Mínimo 8 días refrigerado.	
CRITERIO DE RECHAZO	Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producen coloraciones anormales, elementos extraños, presencia de plumas, magulladuras o hematomas. Fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, El ave no puede presentar caquexia (características de desnutrición). INCUMPLIMIENTO A CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: -Aerobios Mesófilos (ufc /g): Menor a 10-Salmonella (Spp / 25 gr) Ausencia-Echerichia Coli (ufc/gr) Menor a 50	
TRANSPORTE	Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de la entrega del producto debe tener una temperatura entre 0 a 4 ºC.	

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 16 de 18

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha del cambio	Descripción de la modificación
1	25-10-2022	Creación del documento
2	24-10-2024	Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.
3	05-11-2024	Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario.

VALIDACIÓN DE FIRMAS

	NOMBRE	CARGO
ELABORÓ:	Edison López Palacios	AASD Mercadeo y Servicio
REVISÓ	Yudyett Astrid Pulido Guevara	Sistemas Integrados de Gestión – OAP.
APROBÓ:	PD. Juan Carlos Salcedo	Coordinador Alimentos y Bebidas
FIRMANTE:	PD. Patricia Martínez Diaz	Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 17 de 18

REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA POLLO Y GALLINA CAMPESINA ANEXO 13

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984

Estado: Finalizado

Creación: 2024-11-06 09:18:57

Finalización: 2024-11-06 12:05:36

Escanee el código para verificación

Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio



PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de Mercadeo y Servicios

Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas



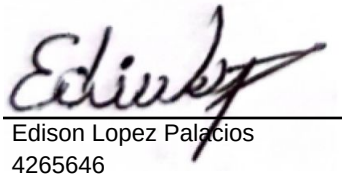
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP.



Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio



Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984
2024-11-06T12:05:37-05:00 - Pagina 18 de 18

REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA POLLO Y GALLINA CAMPESINA ANEXO 13

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-091857-db3e29-41485984

Creación: 2024-11-06 09:18:57

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:05:36

Escanee el código para verificación

TRAMITE	PARTICIPANTE	ESTADO	ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA
Elaboración	Edison Lopez Palacios elopez@clubmilitar.gov.co A.A.S.D. Mercadeo y Servicios	Aprobado	Env.: 2024-11-06 09:18:58 Lec.: 2024-11-06 11:20:16 Res.: 2024-11-06 11:20:32 IP Res.: 200.91.222.50
Revisión	Yudyett Pulido yapulido@clubmilitar.gov.co	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:20:32 Lec.: 2024-11-06 11:44:46 Res.: 2024-11-06 11:44:55 IP Res.: 200.91.222.50
Aprobación	JUAN CARLOS SALCEDO REYES jcsalcedo@clubmilitar.gov.co Profesional de defensa CLUB MILITAR	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:44:55 Lec.: 2024-11-06 11:57:12 Res.: 2024-11-06 11:57:20 IP Res.: 191.156.229.96
Firma	PATRICIA MARTINEZ DIAZ pmartinez@clubmilitar.gov.co Coordinador Club Militar Grupo de Mercadeo y Servic	Aprobado	Env.: 2024-11-06 11:57:20 Lec.: 2024-11-06 12:05:30 Res.: 2024-11-06 12:05:36 IP Res.: 200.91.222.50