PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02	Página 1 de 4		
		Fecha:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	SARDINA/CONSERVA DE PESCADO EN SALSA DE TOMATE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000687/ SAP 200001331 / SAP 200002379
	Clasificación	Sardina Enlatada
	Descripción del Producto	Producto preparado con las especies de pescados admitidos, envasado con líquido de cobertura como salsa de tomate, aceite vegetal comestible u otros medios adecuados con la adición o no de sal, aderezos comestibles, ingredientes y aditivos permitidos; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Componente** — **Valores Mínimo** — **Máximo** Bases volátiles expresadas como nitrógeno, en 100 mg/100 gr. Base húmeda. — - — 50% Cloruros como cloruro de sodio %(m/m). — - — 3 Gas Sulfhidrico como H_2S. — Negativo Histamina (mg/Kg). — - — 5,0 *Requisitos fisicoquímicos para las sardinas en conserva – NTC 1242 (última actualización).*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** — **n** — **c** — **m** — **M** Prueba de esterilidad Comercial — 5 — 0 — No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022 *La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	**Metales pesados** — **Límite máximo en mg / kg** Estaño — 200 Plomo — 0.4 Mercurio — 0.5 Cadmio — 0.1 *Limites máximos de metales pesados – NTC 1242 (última actualización)* Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

REQUISITOS NORMATIVOS		Se debe hacer cumplimiento a la NTC 1242, NTC 4433, NTC 865, Resolución Ministerio Protección Social No 337/2006 y Resolución Ministerio Protección Social No. 730/1998. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000687 / 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades SAP 200001331 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las Sardinas deben ser envasadas en un recipiente de 2 ò 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, de 3 piezas, con recubrimiento en estaño y, barniz interno tipo "Epoxi- Fenólico Aluminado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas, con tapa abre fácil.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y demás que la adicione, sustituya o modifique La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil mínima de veinticuatro (24) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) meses desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria 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). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos. ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Ajuste a formato de GP 1000:2004
3	Se especifica en el requisito de la NTC 1325 Última Actualización que es el Numeral 4. Requisitos Generales, el que debe ser cumplido.

<table>
<tr><td>4</td><td>Se actualizan los requisitos fisicoquímicos. Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique), HACCP y Manual de Buenas Prácticas, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Para generar calidad de producto</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Se adiciona código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997 Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se retira de certificación de proveedor:(O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.</td></tr>
<tr><td>6</td><td>Se adiciona cumplimiento a NTC 4433, se adiciona palabra mínimo en el contenido del producto. Se retira la NTC 1325 (Última Actualización) en virtud de tratarse de un producto enlatado. Del rotulado se retira: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona el código de SIC 37435 / SAP 200000666 Salchicha Viena Seleccionada, la cual por condiciones de calidad se incluyen a esta ficha de producto y se declaran las características de empaque y nombre de producto en específico, Se ajusta título de salchicha Frankfurt a salchicha Frankfurt seleccionada donde se aclara las condiciones de calidad exigida. De las condiciones de rotulado se retira: la Resolución Min Protección Social No.5109/05 y se adiciona: El envase puede ser litografiado o presentar etiqueta, debe contener número de lote y fecha de vencimiento. Se adicionan ingredientes que están presentes en el producto: grasa, aglutinante, sal, mezcla de especias, sales de curación y antioxidantes. Se aclara los aportes fisicoquímicos correspondientes a la calidad exigida de producto bajo NTC 1325. Se retira de certificaciones 'Certificación Expedida por INVIMA. ''</td></tr>
<tr><td>7</td><td>Se actualiza formado de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.
En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En el empaque se incluye: "...en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
– Se ajustaron las certificaciones así: Registro, permiso o notificación Sanitaria 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).
Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</td></tr>
<tr><td>8</td><td>Se ajusta clasificación basado en clasificación sistema SAP. Se adiciona referencia de las tablas en parámetros fisicoquímicos, microbiológicos y otros requisitos.
Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. Se ajustan requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001131 Lata *155g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades y SAP 200002379 Lata *425g Embalado en Caja *24 o *48 Unidades (código que aplica para comedores), teniendo en cuenta que están siendo usados por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Se retira de las condiciones de transporte la opción "Favorable con Requerimientos" y se deja solo Favorable. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</td></tr>
<tr><td>10</td><td>Se ajusta valor máximo de histamina que por error de digitación quedo como 50 y el valor correcto es 5,0.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos Prueba de esterilidad comercial negativa– NTC 4433
<table>
<tr><td colspan="3">PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y MARISCOS EN CONSERVAS- ESTERILIDAD COMERCIAL</td></tr>
<tr><td>PARÁMETROS</td><td>n</td><td></td></tr>
<tr><td>Microorganismos mesofilos aerobios y anaerobios</td><td>5</td><td>PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL
No presentar crecimiento bacteriano</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>En producto/nombre se cambia de sardinas en salsa de tomate a sardina/conserva de pescado en salsa de tomate
En requisitos microbiológicos se agrega el texto "La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria".</td></tr>
</table>

	En rotulado se agrega el texto "y demás que la adicione, sustituya o modifique". Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.
13	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	