PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	BAGRE

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: **Requisito** | **Límites máximos** Bases volátiles Totales | 70 mg /100 gr **Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012** Límite máximo de metales: **Requisito** | **Límites máximos (mg/kg peso fresco)** Plomo (Pb): | 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): | 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): | 0.5 mg /Kg **Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Escherichia coli | 5 | 2 | 10 ufc/g | $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- Vibrio Cholera O1 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- **Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 dias de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce por Eremophilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.* En REQUISITOS ESPECIFICOS (Requisitos fisicoquímicos ,microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg Se ajusta la normatividad microbiológica a la Resolución 122 de 2012. Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza." En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012 y la resolución 5109 de 2005. En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES:. Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. NTC 1443/2016 RESOLUCION 1407 DE 2022 En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.
5	En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables 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*

NTC 1443/2016

Requisito	n	m	M	c
Detección de *Escherichia coli*, UFC/g	5	10	100	2
Detección de *Salmonella spp*/25g	5	Ausente	-	0
Detección de Vibrio cholerae O1/25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2

RESOLUCION 1407 DE 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**FILETE DE PESCADO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, robalo, basa, sometido a un proceso de empaque y entregado en congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o róbalo, y/o basa.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos** Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Escherichia coli / 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp. / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Vibrio Cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en porciones x 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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 *Creada por IMRC. Oct. 2021*
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

	<table><tr><th>PARAMETROS</th><th>N</th><th>m</th><th>M</th><th>C</th></tr><tr><td>Recuento E. coli ufc/g</td><td>5</td><td>10</td><td>100</td><td>2</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr><tr><td>Salmonella 25 g</td><td>5</td><td>Negativo</td><td></td><td>0</td></tr><tr><td>Vibrio cholerae O1 25 g</td><td>5</td><td>Negativo</td><td></td><td>0</td></tr></table> <table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr><tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr><tr><td>Salmonella spp</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr><tr><td>Vibrio Cholera O1</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr></table> En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En Empaque y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. *Cambios realizados por MCRG. May. 2024*
3	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	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20001729 / 200002397
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o róbalo, agua, apanado, proteína concentrada de soya, aceite vegetal, batido, sal, emusificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx. — 70 pH a 20°C — 5.8 – 6.8 **Requisitos fisicoquímicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados – NTC 4348: 2018**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Escherichia coli / 5 / 2 / <10 ufc/g / 10 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / $<10^2$ ufc/g / 10^2 ufc/g Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / - Vibrio cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / - **Requisitos Microbiológicos 9.4 Productos de la pesca apanado, rebozado; precocido. Resolución 1407 de 2022**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4348 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013. 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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001729 Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP 200002397 Milanesa de Pescado x Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos., estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. No se permite el uso de adhesivos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se adiciona clasificación del producto a cárnicos. Se eliminan presentaciones del producto por no estar en uso actualmente, se cambia SAP 200001729 x unidad, se modifican los requisitos fisicoquímicos, lo estipulado anteriormente, no corresponden a parámetros fisicoquímicos, se incorporan los exigidos en la NTC 4348:2018. Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados. Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC p4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados. El contenido se eliminan contenidos SIC anteriores por no estar en uso, se modifica por SAP 200001729 Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013, Resolución 776 de 2006, Resolución 122 de 2012, NTC 4348:2018, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1443 por corresponder a productos de la pesca (refrigeraos o congelados) Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de desposte y almacenamiento. Se adiciona exigencia de documento que demuestre el programa de aseguramiento de la calidad y/o Sistema HACCP para la linea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01, Se incluye código SAP 200002397, se modifica clasificación SAP de cárnicos a Pescado, de acuerdo a SAP, se retira por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se ponen requisitos de acuerdo a descripción de los productos en plataforma SAP.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 4348: 2018 Requisitos microbiológicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados crudos a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos 9,4 Productos de la pesca apanado, rebozado: precocido. **Requisito** | **n** | **m** | **M** | **c** Recuento de Escherichia coli UFC g | 5 | 10 | 100 | 2 Detección de Salmonella spp / 25 g | 5 | Ausencia | - | 0 Detección de Vibrio cholerae O1 25 g | 5 | Ausencia | - | 0 Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC g | 5 | 100 | 1 000 | 2 **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Escherichia coli | 5 | 2 | <10 ufc/g | 10 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | <10² ufc/g | 10³ ufc/g Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | - Vibrio cholera O1 | 5 | 0 | Ausencia/25g | - 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 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	


HOJA EN BLANCO

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	**MOJARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr **Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012** Límite máximo de metales: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)**: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg; Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg; Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg **Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados .Resolución 122 de 2012.**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M**: Escherichia coli / 5 / 2 / 10 ufc/g / $3x10^2$ ufc/g; Staphylococcus coagulasa positiva / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g; Salmonella spp. / 5 / 0 / Ausencia/25g / ---; Vibrio Cholera O1 / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- **Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto.
En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012.
Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th></tr>
<tr><td>Plomo (Pb):</td><td>0.3 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Cadmio (Cd):</td><td>0.05 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Mercurio (Mg):</td><td>0.5 mg /Kg</td></tr>
</table>
En ítem ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco.
En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005.
En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque".
En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.
Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013.
En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Detección de Escherichia coli. UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>400</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Vibrio cholerae O1/25g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Vibrio Cholera O1</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	

Comité Asesor de Fichas Técnicas	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	

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	PESCADO SIERRA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000691 / 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad g/100 g: 72,3 Grasa g/100 g: 4,6 Proteína g /100 g: 21,8 Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr Referencia Resolución 776 de 2008
	Requisitos Microbiológicos	

Recuento de *E.coli* UFC/g	5	10	400	2
Recuentos de *Staphylococcus* coagulasa UFC/g	5	100	1000	2
Detección de *Salmonella* /25g	5	Negativo	–	0
Detección de Vibrio Cholerae / 25 g	5	Negativo	–	0

Requisitos microbiológicos Productos de la Pesca - Resolución 776 de 2008

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea. Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2 Cadmio Cd: 0.05 Mercurio Mg: 0.5

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.

EMPAQUE Y EMBALAJE	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectad, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES (Inscripción / Registro Sanitario / Concepto Sanitario)	Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
FECHA ACTUALIZACIÓN	**SEPTIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato, se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
ELABORÓ	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP. 2021	
REVISÓ	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
APROBÓ	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

ROTULADO		En presentación bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 1000 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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**

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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	**FILETE DE TRUCHA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002141
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, se caracterizan por que sus aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El filete de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (Oncorhynchus mykiss), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, porcionado y ser sometidos a congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** | **Límites máximos** Bases volátiles Totales | 70 mg /100 gr **Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012**
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Escherichia coli | 5 | 2 | 10 ufc/g | $3x10^2$ ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | 10^3 ufc/g Salmonella spp. | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- Vibrio Cholera O1 | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- **Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022**
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne del filete deberá contar con la coloración rosada característica del producto.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022. o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200002141Cada porción de filete debe tener un peso promedio de 100 gramos.

1	Versión Inicial.
2	Se actualiza el formato PA-FO-75 V01, se ajusta nombre del producto, se retira código SIC y se incluye código SAP, se ajustan Requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la Res. 776/2008 la cual fue modificada parcialmente por Res. 122/2012 y la NTC 1443, adicional se indican requerimientos nutricionales teniendo en cuenta la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018. Se incluye en los Requisitos Normativos la Res 2505/2004, la Res. 122/2012 que modifica parcialmente la Res.776/2008 y se adiciona el texto *"o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan" en este ítem y en el ítem Rotulado*, a fin de incluir en estos requisitos cualquier actualización normativa. Se ajustan y actualizan las condiciones de transporte según la normatividad vigente, de igual forma las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así: ✓ *Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta desposte y acondicionamiento.* ✓ *Registro sanitario del producto Vigente.* ✓ *Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.* *Cambios realizados por JPMR Septiembre/2021.*
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. [illegible]
4	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.*

PARAMETROS	n	c	m	M
Recuento E. coli ufc/g	5	1	10	3
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	1	100	3
Salmonella /25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 /25 g	5	Negativo		0

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	