PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 1 de 3		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PEREJIL**

REQUISITOS GENERALES	Código	200001509
	Clasificación	VERDURAS
	Descripción del Producto	El perejil (Petroselinum sativum), es una planta herbácea que pertenece a la familia de las umbeliferas bianual que se cultiva por el aroma y sabor de sus hojas.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	**Parámetro** / **Valor** Humedad (%m/m máx.) 10 Cenizas (%m/m máx.) 13 Extracto Etéreo Fijo (%m/m min.) 2 *Parámetros establecidos en la NTC 4423*
	Requisitos Microbiológicos	**Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** NMP coliformes fecales /g 3 11 90 1 Recuento de mohos y levaduras UFC/g 3 5.000 50.000 1 Detección de Salmonella /25 g 10 0 --- 0 **Contaminantes** / **Limite máximo en mg/kg** Arsenico como As 1.0 Plomo como Pb 2.0 *Parámetros establecidos en la NTC 4423*
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	La planta debe tener buen aroma. Debe estar libre de insectos, ataque de plagas, enfermedades, residuos químicos, sin olores extraños. Entera y sana con la forma caracteristica, de aspecto fresco, libre de ataque de insectos y enfermedades, libre de magulladuras. El producto puede encontrarse como común o crespo.

REQUISITOS NORMATIVOS	Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud y Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, NTC 5422 y NTC 4423

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser entregado en canastilla reempacado en bolsa, cumpliendo la norma técnica NTC 5422 y la Res. 224 / 2007 de Min. Agricultura y Desarrollo Rural, para la entrega del producto se debe tener en cuenta el numeral 4.1.3 de la norma técnica.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condición de humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de tres (3) días contados a partir de la fecha de entrega.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año. Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Actualización información a Formato PA-FO-75, y se incluye código SAP. Se fusionan las FTP Perejil y Perejil crespo. Se adicionan los Requisitos Normativos – "NTC 5422, NTC 4423, Res. 2674 de 2013 - Ministerio de Salud " Se adicionan Requisitos Microbiológicos y Fisicoquímicos, basados en los parámetros establecidos en la NTC 4423: **Parámetro** / **Valor** Humedad (%m/m máx.) / 10 Cenizas (%m/m máx.) / 13 Extracto Etereo Fijo (%m/m min.) / 2 *Parámetros establecidos en la NTC 4423* **Requisitos** / **n** / **m** / **M** / **c** NMP coliformes fecales, /g / 3 / 11 / 90 / 1 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g / 3 / 5.000 / 50.000 / 1 Detección de Salmonella, /25 g / 10 / 0 / --- / 0 **Contaminantes** / **Límite máximo en mg/kg** Arsénico como As / 1.0 Plomo como Pb / 2.0 Se incluye en otras caracteristicas del producto *"El producto puede encontrarse como común o crespo"*. Se ajusta en Empaque/Embalaje y Rotulado – Presentación del Producto la información allí registrada dejando la especificación de la presentación "Por Kg de producto", Se reúnen en el ítem Empaque/Embalaje y Rotulado, la información relacionada en los ítems Presentación, empaque y condiciones de Embalaje de la versión anterior. Se adicionan las Condiciones de Transporte *"En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. El vehículo que realice la entrega deberá presentar Acta de Inspección Sanitaria original del Vehículo, en donde conste el concepto Favorable para el transporte de alimentos. Este documento no debe tener una fecha de expedición superior a un año.* *Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales de primer uso acordes al tipo de transporte, ya sea en cajas de cartón, sacos de polipropileno u otras alternativas que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos*

	organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro". Se ajustan los requerimientos en Certificaciones Proveedor/Maquilador/Comercializador – "*Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año".* *Cambios realizados por JPMR / Abr 2021.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General. de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021.	