PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**CALDO DE GALLINA EN CUBO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000135
	Clasificación	Condimentos
	Descripción del Producto	Producto elaborado con mezcla de carne, especias y colorantes permitidos que han sido declarados aptos para consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Sal, harina de cereales, potenciadores de sabor, grasa vegetal hidrogenada, carne de gallina deshidratada, especias (cebolla y/ajo y/o apio y/o perejil) cúrcuma en polvo colorante artificial, tartrazina.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

COMPONENTE	**VALORES**
Humedad (%)	6 Máximo
Densidad (%)	990 g/lt
Cloruros (%)	12.5 máximo
Proteína (%)	11 g/kg mínimo
Nitrógeno total (mg)	100 mínimo

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos y Levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	-
Bascillus cereus	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Bacterias anaerobias sulfito reductoras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas Res 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	El producto debe ser empacado en estructura laminada de aluminio y polipropileno ofreciendo una adecuada protección, conservación e higiene durante el transporte y almacenamiento.

Requisito	**Límite máximo (mg/Kg)**
Plomo como Pb En producto deshidratados	1

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1995, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Cubo entre 11gr y 12gr. Aproximadamente peso mínimo cada Unidad. Unidad embalado en caja *24 Display *48 Cubos
	Empaque y/o Embalaje	El producto de manera individual debe ser empacado en una estructura multicapa en papel aluminio, papel santera blanco y hot melt.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de dos (2) meses desde su fecha de fabricación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. - Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente). - 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. - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar CERTIFICACIÓN HACCP o FSSC 22000 para el proceso productivo de condimentos y especias.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 1995 "ESTABLECE LOS REQUISITOS QUE DEBE CUMPLIR Y LOS METODOS DE ENSAYO A QUE DEBEN SOMETERSE LOS CALDOS CONSOMES" Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para asi garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo, se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
3	Se retira ISO 9001.
4	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) por nueva modalidad de contratación

5	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: El rótulo del producto debe influir el nombre y la categoría a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. Se adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado. Se retira código 25156 dado que las especificaciones de gramaje o presentación están dados en rango de gramaje.
6	Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semi viscoso. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995. **PARÁMETROS** / **N** / **m** / **M** / **C** Esporas Clostridium sulfito reductor: 3 / 100 / 1000 / 1 Recuento de Mohos y Levaduras: 3 / 100 / 1000 / 1 B Cereus: 3 / 100 / 1000 / 1 Recuento de coliformes fecales NMP/gr.: 3 / 4 / 40 / 1
7	Se ajusta todo el contenido de la ficha al nuevo formato. Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por la que se maneja en el mercado.
8	Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad PA- FO -75 Versión 00 y Se retiran los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. La Clasificación se cambia de Mezclas a Condimentos como se tiene actualmente clasificado en sistema SAP. En presentación del producto, se adiciona requerimiento x 11 – 12 gr. Ya que así aparece en Ficha técnica de negociación. En condiciones de Transporte se adiciona: ... o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS... Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Y se retira de la vida útil: ...fabricación y Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de empacado. Se adiciona: ...recepción del producto. Se adiciona en certificaciones Registro, permiso o Notificación Sanitaria del producto (Vigente).
9	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logistico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se ajusta información requisitos vida útil. Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".
10	Se actualizo el formato a PA-FO-75 versión 1 En el Ítem Rotulado. Empaque/embalaje se retira las palabras Hon Met y se coloca Hot Melt. En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario
11	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos **Parámetro** / **n** / **m** / **M** / **C** Recuento mesofilos aerobios, /g: 3 / 10^4 / $2x10^5$ / 1 NMP Coliformes totales /g: 3 / 20 / 500 / 1 NMP Coliformes fecales /g: 3 / <3 / 11 / 0 Mohos (M) y levaduras (L), /g: 3 / 500 / 1.000 / 1 Recuento *Estafilococos* coagulasa positiva/g: 3 / 10^2 / 10^4 / 1 Recuento *Clostridium perfinges*, UFC /g: 3 / 10^2 / 10^4 / 1 Detección de Salmonella/25g: 3 / 0 / -- / - Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,1 Especias Puras enteras o molidas, norma aplicable al producto **REQUISITO** / **n** / **c** / **m** / **M** Mohos y Levaduras: 5 / 2 / $3x10^3$ ufc/g / $5x10^3$ ufc/g Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g / - Bascillus cereus: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Bacterias anaerobias sulfito reductoras: 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Salmonella spp.: 5 / 0 / Ausencia/25g / - Requisitos Microbiológicos 12,1 Especias Puras enteras o molidas 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.

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **01**	Página 4 de 4	
		Fecha: **26**	**03**	**2021**

	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. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	28 SEP 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 SEP 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 SEP 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	28 SEP 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 SEP 2023	