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

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

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000137 / SAP 200001600
	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	Producto obtenido de la mezcla de sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico) almidón de maíz, carne de gallina deshidratada, grasa vegetal, comino, cebolla, cúrcuma, apio páprika, tomillo y laurel.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Parámetro** / **Mínimo** / **Máximo** Humedad (%) - 6 Densidad (g/l) 990 - Cloruros (%) - 56 Proteina (gr) - 11/100
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán 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 cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **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	SAP 200000137 Caldo de Gallina Polvo *8 gr embalado en caja de *24 Display *12 sobres o en caja *12 Display *48 sobres. SAP 200001600 Caldo de Gallina * 1000 gr
	Empaque y/o Embalaje	Los sobres deben ser laminados deben ser en la siguiente estructura: Laminado poliéster + poliéster metalizado +polietileno Laminado, debe

		ser grado alimenticio.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio Protección Social No.5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

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 capítulo 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:	**SEPTIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial.
2	Se actualiza ficha
3	Se actualiza ficha
4	Ajuste al formato versión 2 GP 1000:2004. Se retira requisito de norma técnica NTC 512-1
5	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 incluyó la Resolución 333 de 2011 y NTC 4423 "ESTABLECE LOS REQUISITOS Y LOS ENSAYOS A LOS CUALES DEBEN SER SOMETIDAS LAS ESPECIAS, LOS CONDIMENTOS VEGETALES Y SUS DERIVADOS". Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye ISO 9001, HACCP y BPM, para así garantizar la calidad en los procesos productos. Sin embargo se incluye con el condicional (O) para generar calidad de producto y pluralidad de oferentes.
6	Se retira certificación ISO 9001
7	Se agrega Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) por nueva modalidad de contratación.
8	Se incluye 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 adiciona requisito certificación de calidad FSSC 22000, para pluralidad de oferentes en el mercado. Se aumenta gramaje y presentación de unidades por caja para hacer adquisición de más producto y fabricantes reconocidos del mercado.

9

Se retira del requerimiento normativo la NTC 4423 dado que el producto no tiene las características de un producto pastoso o semiviscoso. Se efectúa ajuste a las condiciones microbiológicas del producto de acuerdo a la NTC 1995. Se retira el requisito de 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. De las condiciones de rotulado se retira requisito: Resolución Ministerio Protección Social No. 333 de 2011.

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

10

Se ajusta todo el contenido de la Ficha Técnica al nuevo formato.
Se ajusta la vida útil de 24 meses a 12 meses, por ser la que se maneja en el mercado.

11

Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad y Se retiran los códigos SIC 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.
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 y se cambia 12 meses por 10 meses.
En certificaciones: Se adiciona Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente)

12

Se modifica información presentación del contenido y producto conforme manejo logístico del mercado. En normatividad se adiciona requisito Resolución 2674 de 2013. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se ajusta requerimientos vida útil, Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos".

13

Actualización Información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se Incluye Código SAP 200001600 para presentación por Kg de acuerdo con listado de materiales enviado por Tecnología y aprobado por SGOL y está siendo utilizado por las regionales.
Cambios realizados por JPMR Noviembre/2021.

14

En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario

15

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.
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

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 SEP 2023	
Revisó Comité	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño		

Asesor de Fichas Técnicas	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	