PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75** Versión No. **00** | Página 1 de 3 Fecha: **12** **07** **2018**	Grupo Social y Empresarial de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE	**FRIJOL CON CARNE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000272
	Clasificación	Enlatado
	Descripción del Producto	Fríjol, carne de res, proteína de soya, azúcar, cebolla, aceite, condimentos y sal. La carne debe tener una forma física de trozo, su tamaño debe ser visible.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	La carne debe tener una forma física de trozo, su tamaño debe ser visible. Los ingredientes son: Fríjol, carne de res, proteína de soya, azúcar, cebolla, aceite, condimentos y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **Componentes** — **Valor** Proteína (g) — 16.5 +/- 2.0 Grasa (g) — 12.0 +/- 2.0 Carbohidratos (g) — 25.0 +/- 5.0 Calorías (Kcal) — 228 Mínimo
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: **REQUISITOS** — **LIMITE PERMITIDO** Microorganismos mesofilos aerobios — Negativo Microorganismos mesofilos anaerobios — Negativo Microorganismos termofilos Aerobios — Negativo Microorganismos termofilos Anaerobios — Negativo Prueba de esterilidad Comercial — Satisfactoria NTC 4433 –Esterilidad comercial en alimentos
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La prueba de esterilidad comercial debe ser satisfactoria.
	Contenido	SAP 200000272 Peso Neto 220 gramos.
	Requisitos Normativos	Decreto 2162 de 1983, Resolución 2674 de 2013, NTC 4433, Resolución 2195 de 2010, Resolución 2270 de 2012, Resolución 2905 de 2007, Resolución 2690 de 2015.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Se debe embalar por 24 unidades en caja de cartón corrugado.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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 con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o

		aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus características organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico. Sistema Abre Fácil.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011.
	Vida Útil	Mínimo 18 meses de vida útil contados a partir de la fecha de fabricación. El producto se recibe en bodega con máximo (2) meses después de la fecha de fabricación.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario Vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA. CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**SEPTIEMBRE DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se incluye requisitos de Proveedor (ISO 9001, ISO 14001).
4	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos. Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) 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. Se actualiza con es. Min Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.
5	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 (O). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.
6	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. La clasificación se cambia de productos cárnicos procesados a Enlatados, según clasificación en Sistema SAP. Dentro de los requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 del Ministerio de Salud (Productos cárnicos procesados), Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y protección social (Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos), Resolución 2195 de 2010 del Ministerio de Protección Social (Reglamento técnico del proceso térmico que deben cumplir loa alimentos envasados herméticamente de baja acidez o acidificados) y Resolución 2270 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social (Reglamento técnico que tiene por objeto actualizar el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano), resolución 2905 de 2015 (directrices para la formulación del programa de verificación microbiológico de IVC para carnes y productos cárnico comestibles), se modifican los requisitos microbiológicos basados en NTC 4433. Se cambia el contenido del producto ya que en el mercado se encuentra es presentación de 220 gramos. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información, se incluye solicitud registro sanitario vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con requerimientos. Se modifica la vida útil del producto de mínimo 12 meses a mínimo 18 contados a partir de la fecha de fabricación.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	Sept 10-2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	Sept. 10-2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	10. Sept. 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	Sep. 10-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	10-Sep-20	

