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	**FRIJOL CABEZA NEGRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000270 / SAP 200000269 / SAP 200002195
	Clasificación	GRANOS
	Descripción del Producto	Conjunto de granos procedentes de la variedad de los géneros *Phaseolus spp.* Y *Vigna*, perteneciente a la familia de las fabáceas, antiguamente conocida como familia de las papilionáceas. El frijol es una especie que presenta una enorme variabilidad genética, existiendo miles de cultivares que producen semillas de los más diversos colores, formas y tamaños. El cultivo se destina mayoritariamente a la obtención de grano seco, tiene una importante utilización horticola, ya sea como poroto verde o como poroto granado. El Frijol Tipo II, comprende todas las variedades del Grupo del género *Vigna spp* que presentan, tamaño, forma y color caracteristico de la variedad que se considere, entre ellas caupi (Cabecita negra).

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: REQUISITO — % MAX EN MASA MATERIA DURA — 0 2 GRANOS DAÑADOS — 2 0 GRANOS PARTIDOS — 2 0 GRANOS ABIERTOS — 2 0 VARIEDADES DE CONTRASTE — 2 0 VARIEDADES NO CONTRASTANTES — 5 0
	Requisitos Microbiológicos	El producto no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	Frijol de consumo Tipo 2 Grado 2 El producto no puede tener más de un 1% de impurezas, ni debe contener más de 15% de humedad (base húmeda). El frijol para consumo debe ser fresco de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2674 de 2013, Debe cumplir con lo establecido en la NTC 871 FRIJOL (Segunda Actualización)

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000270 PACA *12.5 KG * Bolsas de 500 GR SAP 200000269 PACA *25 KG * Bolsas de *1000 GR SAP 200002195 Bulto x 25 Kg.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200000269 / SAP 200000270** El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0.

		Segunda opción: Bolsa en Material **bilaminado** en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2,0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. SAP 200002195 El saco a granel debe ser de poliolefina por 25 Kg y cumplir con la NTC 1792.
	Rotulado	El rotulo del producto debe incluir el nombre y la categoria a la cual pertenece de acuerdo con la formulación empleada. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109/2005

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil de minimo seis (6) meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de tres meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) O Favorable con requerimientos, 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) expedido por la autoridad sanitaria competente. ✓ Certificado del material de empaque y calibre utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a materiales y calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**AGOSTO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se actualiza formato PA-FO-75 / V01, se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo referenciado en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018, se retira el ítem "Contenido" unificando la información en el ítem "Presentación". Se incluye dentro de las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador *"Certificado de calidad del empaque utilizado, en el cual se pueda evidenciar el cumplimiento en cuanto a calibre y/o espesor de acuerdo con lo requerido en este documento y a la normatividad vigente"*, teniendo en cuenta las novedades presentadas en los regionales referentes al empaque del producto. *Cambios realizados por JPMR Jul/21.*
3	Se ajusta el calibre del empaque de 3.0 a un rango entre 2.5 y 3.0, de acuerdo con los requerimientos del mercado. En las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se modifica el requerimiento de Certificado de calidad del empaque utilizado por Certificado de calibre del empaque utilizado, en razón al tipo de documento que se debe aportar. *Cambios realizados por JPMR Feb/22.*
4	Se actualiza formato PA-FO-75 / V02 En ítem de requisitos nutricionales se retira el texto "Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018" y se deja No Aplica En ítem de normatividad se incluye la Resolución 2674 de 2013. En empaque y embalaje se ajusta el texto para los materiales SAP 200000269 / SAP 200000270 así: El producto puede ser empacado en alguna de las dos opciones: Primera opción: Bolsa de polietileno de baja densidad de grado alimentario con calibre entre 2.5 y 3.0. ó. Segunda opción: Bolsa en Material bilaminado en polietileno de grado alimentario con calibre entre 2.0 y 2,5. Los calibres de los empaques son requisitos para cada opción y los empaques deben ser de primer uso. En ítem de En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia el concepto sanitario debe ser emitido por el INVIMA a ser emito por la autoridad sanitaria competente. Se incluye en el Certificado el material de empaque utilizado y el calibre solicitado para ese material. Cambios realizados por MCRG *ago/2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

...ado en blanco