PRODUCTO / NOMBRE		ATÚN
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002116 / SAP 200002741
	Clasificación	LOMITOS
	Descripción del Producto	Producto constituido por la carne de las especies que se encuentran en la Tabla 1 del artículo 3o de la Resolución Ministerio de Protección Social No.148/2007, envasado en agua y/o aceite vegetal, con la adición o no de sal, libre de aditivos y de cualquier tipo de ingrediente o sustancia que genere ganancia en el peso drenado; envasado en recipientes herméticamente cerrados, sometidos a un proceso de esterilización para evitar su alteración.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

SAP 200001069 Lomitos en Agua: Atún, agua y sal
SAP 200001070 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal
SAP 200001719 Lomitos en Aceite: Atún, aceite, agua y sal
SAP 200002116 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.
SAP 200002741 Lomitos en aceite: Atún, aceite, agua, sal.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisito	Limite máximo
Histamina, mg/kg	50,0
Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %	2,0

Requisitos tomados de la Tabla 3 de la NTC 1276/2011

Metales Contaminantes:

Requisito	Limite máximo
Arsénico, expresado como As en mg/kg	0,7
Cadmio, expresado como Cd en mg/kg	0,1
Mercurio, expresado como Hg en mg/kg	1,0
Plomo, expresado como Pb en mg/kg	0,4

Requisitos tomados de la Tabla 4 de la NTC 1276/2011

DESCRIPCION	MINIMO	MAXIMO
Peso escurrido para el atún en conserva al natural	65% (00)	---
Atún en trozos o desmenuzado. (porcentaje de rayado)	---	18% (01)
Proporción de aceite en el liquido de cobertura	60% (02)	---

(00): % peso neto declarado para todas sus clasificaciones
(01): % del peso escurrido
(02): % en volumen.

Requisitos tomados de la NTC 1276/2011.

<table>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Requisitos Microbiológicos</td><td>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. Res 1407 de 2022
La prueba para determinar Esterilidad Comercial debe ser Satisfactoria.</td></tr>
<tr><td>Requisitos Nutricionales</td><td>N/A</td></tr>
<tr><td>Otras caracteristicas del producto</td><td>N/A</td></tr>
</table>

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007, Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 000122/2012, NTC 1276/2011 Resolución Ministerio de Salud y Protección Social No. 0000683 de 2012. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, Resolución 1485 de 2022

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001069** Atún en Agua Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200001070** Atún en Aceite Lata peso neto 160 g, el peso escurrido debe ser 104 gramos, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200001719** Atún en Aceite Lata peso neto 180 g, el peso escurrido debe ser 117 gramos, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200002741** Atún en Aceite Lata peso neto 170 g, el peso escurrido debe ser 110.5 gramos, embalado en caja *48 Unidades. **SAP 200002116** Atún Lomo en aceite peso neto 1800 g, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	**SAP 200001069 / SAP 200001070 / SAP 200001719 / SAP 200002741** El atún debe ser envasado en un recipiente de 2 ò 3 piezas, en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS) y/o de hojalata electrolítica, con recubrimiento en estaño y barniz interno tipo "Epoxi-Fenólico Aluminizado" para evitar alterar sus características organolépticas o generar sustancias toxicas; las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto, cumpliendo con los requisitos establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social y la NTC 647. El envase debe ser sistema abre fácil. **SAP 200002116** Envase cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la caja, no adhesivo y cumplir con la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 mínimo de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de doce (12) 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	✓ Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente). ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Certificación HACCP - Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos o ISO 22000 o FSSC 22000. ✓ Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022 ✓ 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024.**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato versión 2 y se retira requisito de norma técnica NTC 512-1.
3	Se cambian las condiciones del empaque, por envase de tres piezas. Se cambia Versión de la NTC-1276, por la última actualización. Se incluye requisito de transporte.
4	Se cambia requisito "El producto se recibe en bodegas con máximo dos (2) meses después de la fecha de fabricación" a tres meses. Se incluye Normativa Res. Min Protección Social No 776/08. Se ajustan requisitos fisicoquímicos. Se incluye requisito de concepto sanitario FAVORABLE y registro sanitario INVIMA (24/01/2011).
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos en cuanto a esterilidad comercial y se solicita Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique). Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye FSSC 22000, Sello de Calidad ICONTEC, HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas, para así garantizar la calidad en los procesos del producto.
6	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 ajustan nombre de código SIC, en ingredientes se hace la aclaración que de acuerdo al número SIC se requieren de estos ingredientes. En la descripción del producto, se retira: el cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino.
7	Se baja el gramaje de 184 gramos a 160 gramos mínimo para dar participación a más oferentes. Así mismo se ajusta el límite máximo de Histamina de 100,0 a 10,0 y se agrega el requisito de Bases Volátiles Totales según la NTC 1276.
8	Se ajustan códigos SIC y SAP de acuerdo a cada presentación del producto, se ajusta condiciones de empaque de 3 a 2 ó 3 piezas
9	Se ajustan los Requisitos Fisicoquímicos según la Resolución Ministerio de Protección Social No.148 de 2007. Requisito / Límite máximo Histamina, mg/kg / 50.0 Cloruro de sodio, expresado como NaCl, en %: / 2.0 REQUISITO / LIMITE MAXIMO EN mg/Kg (ppm) Cadmio (Cd) / 0.1 Mercurio (Hg) / 1.0 Plomo (Pb) / 0.2 Metilmercurio / 1.0 Requisito / Límite máximo Arsénico, expresado como As en mg/kg / 0.7 Cadmio, expresado como Cd en mg/kg / 0.1 Mercurio, expresado como Hg en mg/kg / 1.0 Plomo, expresado como Pb en mg/kg / 0.4

<table>
<tr><td>10</td><td>Se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP.
En el empaque se incluye: "... en base de acero libre de estaño (lámina o chapa cromada TFS)", cumpliendo con los requisitos para el empaque de productos enlatados, establecidos en la Resolución 4142 de 2012 del Ministerio de Salud del Protección Social.</td></tr>
<tr><td>11</td><td>Se actualizó formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad.
En otras características del producto se adiciona: Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015. Se ajustan las condiciones de transporte así: El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con requerimientos, 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. En el rotulado se adiciona: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
Se ajustaron las certificaciones así:
- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente).
- Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).
- Certificación HACCP – Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control para el proceso de Enlatados Cárnicos.</td></tr>
<tr><td>12</td><td>Se adiciona presentación 1800 gramos, SAP 200002116.
En otras características del Producto se adiciona requisito basado en la Resolución 0148 de 2007: "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones".
Se adiciona en Contenido del Producto requisito Peso escurrido 104 gramos Mínimo. SAP 200002116 Peso Neto Mínimo: Lata 1800 gr peso Neto Mínimo, el peso escurrido debe ser 1170 gramos.
En presentación del producto se adiciona SAP 200002116. Caja de cartón corrugado x 6 unidades para presentación de 1800 gramos.
En empaque se adiciona: "SAP 200002116 En base cilíndrico y fondo redondeado de hojalata sanitaria con recubrimiento interno grado alimenticio, los materiales utilizados en la fabricación del envase deben corresponder a los autorizados en la Resolución 4142 cd 2012, preservando los principios de hermeticidad, inocuidad y vida útil del producto."</td></tr>
<tr><td>13</td><td>En descripción del producto se actualiza información basado en la Resolución 0148 de 2007</td></tr>
<tr><td>14</td><td>Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", se ajustan los requerimientos de vida útil.</td></tr>
<tr><td>15</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 / V01, se elimina del ítem empaque y/o embalaje medidas específicas de la lata y se aclara que "las dimensiones del envase deben garantizar el cumplimiento del peso neto del producto", se incluye en otras características del producto "Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen", se incluyen requisitos nutricionales de acuerdo con lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 y en certificaciones se adiciona posibilidad de presentar ISO 22000 o FSSC 22000.</td></tr>
<tr><td>16</td><td>Se incluye código SAP 200001719 atún en aceite lata por 180 gr, teniendo en cuenta que está siendo usado por las regionales y de acuerdo con listado de materiales aportado por el área de Tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Ene/2022</td></tr>
<tr><td>17</td><td>Se incluye código SAP 200002741 atún en aceite lata por 170 gr y de acuerdo a requerimiento directivo y operacional.</td></tr>
<tr><td>18</td><td>Se ajusta los requerimientos de vida útil conforme manejo logístico del mercado.</td></tr>
<tr><td>19</td><td>Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los requisitos microbiológicos
<table>
<tr><th colspan="2">PRODUCTO DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADO.</th></tr>
<tr><td>PARAMETRO</td><td>n = 5</td></tr>
<tr><td>Mesofilos aerobios y anaerobios</td><td>AUSENCIA EN PRUEBA ESTERILIDAD COMERCIAL</td></tr>
</table>
Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 9,6 Productos de la pesca en conserva
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Prueba de esterilidad Comercial</td><td>5</td><td>0</td><td colspan="2">No presentar crecimiento bacteriano después de 10 a 14 días de incubación de 30 a 35 °C y 5 a 10 días a 55°C</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos, 9,6 Productos de la pesca en conserva. 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.</td></tr>
<tr><td>20</td><td>• Se agrega la fuente de los requisitos fisicoquímicos (Requisitos tomados de la Tabla 3 y 4 de la NTC 1276/2011)
• De acuerdo al texto "El peso escurrido para el atún en conserva al natural deberá ser mínimo el 65% del peso neto declarado para todas sus clasificaciones. El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales; esta presentación admite en su envase final, atún en trozos o desmenuzado en un porcentaje máximo de 18% del peso escurrido del envase. Para el Atún en aceite, la proporción de aceite en el líquido de cobertura debe ser mínimo 60% en volumen", se procede plasmar estos datos en requisitos fisicoquímicos en la siguiente tabla :
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>MINIMO</th><th>MAXIMO</th></tr>
<tr><td>Peso escurrido para el atún en conserva al natural</td><td>65% (00)</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Atún en trozos o desmenuzado (porcentaje de rayado)</td><td>---</td><td>18% (01)</td></tr>
<tr><td>Proporción de aceite en el líquido de cobertura</td><td>60% (02)</td><td>---</td></tr>
<tr><td colspan="3">(00): % peso neto declarado para todas sus clasificaciones
(01): % del peso escurrido
(02): % en volumen</td></tr>
</table>
Requisitos tomados de la NTC 1276/2011.</td></tr>
</table>

	• En requisitos nutricionales se eliminó el texto " Tomar como referencia los parámetros establecidos en la Tabla de composición Nutricional ICBF 2018, para Atún enlatado en agua y Atún enlatado en aceite", teniendo en cuenta que esa información se refleja en el rotulado nutricional del producto de acuerdo a la Resolución 810 de 2021. • En otras características de producto, se procede a eliminar el texto que se plasmó en la tabla de acuerdo al segundo cambio de esta versión y se deja el texto "no aplica". • En vida útil se agregó la palabra mínimo y en el momento de la entrega se cambió de 4 meses a 12 meses que el producto puede tener desde su fabricación. • Se actualiza la información de la NTC 1276 "(última actualización)", quedando el 2011 en los requisitos normativos • En rotulado se agrega el texto "las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.". *Cambios realizados el 27/02/2024 por DASR.*
21	• Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 • Se incluye ítem código y en el ítem ingredientes el código SAP 200001719 para la presentación por 180 gramos que faltaba dentro de los códigos contemplado en la ficha técnica. • En presentación de producto se elimina la palabra "mínimo" en todos los gramajes, lo anterior obedece a que en el ERP-SAP, esta palabra no es contemplada, simplemente se describe nombre por gramaje, además de lo anterior se hace necesario, para que no surta una mala interpretación por parte de los mandantes vendedores, pudiendo así presentarse con gramajes mayores a los definidos en el anexo de compra. *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*
22	• Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. • En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados el por DASR Octubre 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

HOJA EN BLANCO