

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

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR
-------------------	---------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200001686 / 200001699 / 200001639 / 200001702 200001703 / 200001442 / 200001445
	Clasificación	CARNE DE RES
	Descripción del Producto	Piezas individuales limpias, libres de materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad. Corte para estofar, sudar de pecho, paletero, muchacho, cogote, murillo, sobrebarriga, morrillo, correspondientes al cuarto delantero y trasero de la res.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica														
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:														
		<table><tr><th>CORTE / PARAMETRO</th><th>HUMEDAD (g/100g)</th><th>LIPIDOS (g/100g)</th><th>PROTEINA (g/100g)</th></tr><tr><td>Carne Magra de Res</td><td>71,6</td><td>5,7</td><td>21,8</td></tr><tr><td>Carne Semigorda de Res</td><td>62,0</td><td>15,1</td><td>21,6</td></tr></table>			CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8	Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6
		CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)											
	Carne Magra de Res	71,6	5,7	21,8												
Carne Semigorda de Res	62,0	15,1	21,6													
Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Res																
También debe reportar el siguiente parámetro:																
		<table><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></table>	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1								
Parámetro	Mínimo	Máximo														
pH	5,4	6,1														
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:														
		<table><tr><th>PARÁMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>E Coli O157:H7</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr><tr><td>Salmonella U/C/25g</td><td colspan="2">Ausencia</td></tr></table>			PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	E Coli O157:H7	Ausencia		Salmonella U/C/25g	Ausencia	
PARÁMETROS	Mínimo	Máximo														
Escherichia Coli (Genérica)	-	100														
E Coli O157:H7	Ausencia															
Salmonella U/C/25g	Ausencia															
	Resolución Min. Salud y Protección Social 2690 de 2015															
	Requisitos Nutricionales	No Aplica														
	Otras características del producto	El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros, debe cumplir con lo establecido en la Res Min. Protección Social No. 240 de 2013, o aquella que la sustituya o reemplace. El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados. El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.														

REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019 o las normas que los
-----------------------	---

[Firma manuscrita]

		modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>SAP 200001686 Pecho SAP 200001699 Paletero SAP 200001639 Carne posta de Res (Muchacho) SAP 200001702 Cogote SAP 200001703 Murillo SAP 200001442 Sobrebarriga SAP 200001445 Morrillo</p> <p>Dado el caso y de acuerdo a la solicitud por parte de la regional se requiere el producto así:</p> <ul style="list-style-type: none"> En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o, En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar.
	Empaque y/o Embalaje	<p>Producto empacado al vacío en bolsa de polietileno o poliamida de grado alimentario y primer uso.</p> <p>El producto debe ser entregado en canastilla plástica limpia y desinfectada, las porciones deben estar abiertas, sin presencia de hielo o agua sangre, etc. o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57,2 x 38,1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad entre 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.</p>
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de diez (10) días en condiciones de refrigeración (0 a 4°C).</p> <p>El producto pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días en condiciones de congelación (-10 a -18°C).</p>
CONDICIONES DE TRANSPORTE		<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p>
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> Resolución de Autorización sanitaria definitiva o Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019.

- Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte.
- Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la **Planta de Desposte**.

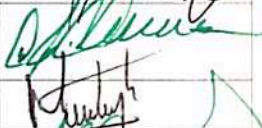
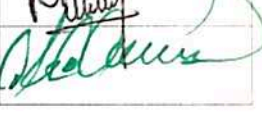
FECHA ACTUALIZACIÓN:

SEPTIEMBRE DE 2021

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial, se unifican las Fichas Técnicas de Producto Cárnicos Bovinos: Carne para estofar o sudar de los cortes como: muchacho, pecho, paletero, correspondientes al cuarto delantero y cuarto trasero de la res, toda vez que los requisitos específicos y normatividad vigente aplican para todos los productos, las diferencias se presentan en el nombre de los cortes y porciones.</p>																																																		
2	<p>Se retira de la descripción "grasa" toda vez que los productos cárnicos contienen un porcentaje de grasa de acuerdo a su naturaleza.</p> <p>Se ajustaron los Requisitos Físicoquímicos y microbiológicos con base en las Resoluciones 2905 de 2007 y Resolución 2690 de 2015, toda vez que los requeridos inicialmente aplican para los pescados así:</p> <table><thead><tr><th>Requisito</th><th>Valor</th><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH (a 20°C)</td><td>5.4 – 6.1</td><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr><tr><td>Formol</td><td>Negativa</td><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Bases volátiles</td><td>Máximo 30 mg /100 g.</td><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th><th>PARÁMETROS</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Coliformes Fecales. NMP</td><td>120</td><td>1100</td><td>Escherichia Coli (Genérica)</td><td>-</td><td>100</td></tr><tr><td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva</td><td>100</td><td>1000</td><td>E Coli O157:H7</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor</td><td>100</td><td>1000</td><td>Salmonella UFC/25g</td><td>Ausencia</td><td></td></tr><tr><td>Salmonella / 25g</td><td>Negativo</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>En el requisito de Otras características del producto, se retira "libra de tejido conectivo, nervios y grasa" y se incluye "El corte debe estar libre de partículas extrañas como piedras, trozos plásticos, vísceras no comestibles, sebo y otros"...</p> <p>En la presentación del producto se agrega: "o en cajas de cartón corrugado para embalaje de productos cárnicos de 57.2 x 38.1 x 6 aprox. con tapa abatible (De ventilación lateral que permita la adecuada circulación del flujo de aire) máximo de 20 Kg.", debido a que es un tipo de embalaje utilizado para la entrega de productos cárnicos.</p> <p>Se ajustan las condiciones de transporte incluyendo: "...o Favorable con Requerimientos...", El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS", se ajusta la nota así: "Sólo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega." En el rotulado se retira "Artículo 42".</p> <p>Se ajustan las certificaciones del Proveedor así: "Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA."</p> <p>...El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP</p>	Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo	pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70	Formol	Negativa	Grasa %	-	30	Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo	Coliformes Fecales. NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100	Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia		Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia		Salmonella / 25g	Negativo				
Requisito	Valor	Parámetro	Mínimo	Máximo																																															
pH (a 20°C)	5.4 – 6.1	Humedad %	55	70																																															
Formol	Negativa	Grasa %	-	30																																															
Bases volátiles	Máximo 30 mg /100 g.	Proteína %	15	-																																															
Parámetro	Mínimo	Máximo	PARÁMETROS	Mínimo	Máximo																																														
Coliformes Fecales. NMP	120	1100	Escherichia Coli (Genérica)	-	100																																														
Recuento Estafilococo coagulasa positiva	100	1000	E Coli O157:H7	Ausencia																																															
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	100	1000	Salmonella UFC/25g	Ausencia																																															
Salmonella / 25g	Negativo																																																		
3	<p>Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y FTN, ya que los actuales se trabajan por kilogramo y no por unidad.</p> <p>En clasificación se ajusta a información actual basado en código SAP, se cambia: "Carne Bovina" a "carne de res".</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad %</td><td>55</td><td>70</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td>-</td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína %</td><td>15</td><td>-</td></tr></tbody></table> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>Humedad %</td><td>60</td><td>75</td></tr><tr><td>Grasa %</td><td></td><td>30</td></tr><tr><td>Proteína g/100g</td><td>15</td><td></td></tr></tbody></table> <p>Se adiciona Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015</p> <p>También debe cumplir con:</p> <table><thead><tr><th>Parámetro</th><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr></thead><tbody><tr><td>pH</td><td>5,4</td><td>6,1</td></tr></tbody></table> <p>En requisitos microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros.</p> <p>En contenido se ajusta información debido a actualización de códigos en sistema SAP, así:</p> <p>El producto debe estar en porciones mínimas de 125 gr o 1 Kg mínimo como se solicite desde la Regional.</p> <p>Se elimina código SAP 200001362 colita de cadera , ya que no se encuentra en negociación, y se adiciona - Código SAP 200001445 Morrillo</p> <p>En presentación del producto se retira la palabra: "refrigerado". Se adiciona información: "Dado el caso, se requiere el producto así:</p>	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	55	70	Grasa %	-	30	Proteína %	15	-	Parámetro	Mínimo	Máximo	Humedad %	60	75	Grasa %		30	Proteína g/100g	15		Parámetro	Mínimo	Máximo	pH	5,4	6,1																				
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Humedad %	55	70																																																	
Grasa %	-	30																																																	
Proteína %	15	-																																																	
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
Humedad %	60	75																																																	
Grasa %		30																																																	
Proteína g/100g	15																																																		
Parámetro	Mínimo	Máximo																																																	
pH	5,4	6,1																																																	

	<ul style="list-style-type: none"> En presentación de 5 kilos con 40 porciones de mínimo 125 gramos, o En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. <p>En condiciones de transporte y almacenamiento: Se adiciona "Para producto refrigerado". Se retira: "Nota: solo se autoriza la entrega de producto congelado (-10°C a -18°C), para los casos que requieran el transporte multimodal con largas distancias y dificultad de acceso" y se adiciona: "Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C". En condiciones de empaque: se adiciona: • Bolsa de mínimo 1 Kg sin porcionar. En condiciones de Rotulado se adiciona requisito: "La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación". En Vida útil se adiciona: "El producto congelado pedido en casos especiales, se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días a temperatura de congelación -18°C". En Certificaciones se retira: "o Favorable con requerimientos o Autorización sanitaria provisional del INVIMA". Se adiciona requisito: "Certificado del Plan Gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%". Se adiciona: "El proveedor podrá presentar: Certificación HACCP, expedida por la autoridad competente o ente certificador. Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma".</p>
4	<p>Dentro de los requisitos normativos se retira plan gradual de cumplimiento y se adiciona: Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se adiciona opción dentro de la Resolución de autorización sanitaria definitiva, Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con condiciones para quienes no poseen autorización definitiva, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. Se retira requisito Certificado del Plan gradual de cumplimiento del Decreto 1500 al 100%, de acuerdo a Decreto 1975 de 2019. Se retira certificado de sacrificio en planta o frigorífico nacional y se cambia por: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados". Se cambia Los comercializadores deben entregar carne adquirida de proveedores", por: "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores".</p>
5	<p>Se actualiza gramajes de los productos, de acuerdo a tabla de porciones de contrato de alimentación, con tolerancia en los gramajes descritos en el ítem contenido, presentación del producto y empaque.</p>
6	<p>Se actualiza el formato V-01, se actualizan los requisitos fisicoquímicos de acuerdo con lo establecido en la Tabla de composición alimentos ICBF – 2018. Se retira la siguiente información del ítem CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador y se incluye en otras características del producto: "El sacrificio debe ser realizado en Planta o Frigorífico Nacional, el cual se validará con los demás certificados solicitados" y "El producto a entregar debe ser adquirido de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma". Se ajusta la redacción de los requisitos normativos y de la vida útil del producto. Se fusiona y ajusta la información registrada del ítem contenido en el ítem presentación del producto, de igual forma la información de empaque y embalaje se deja en un mismo ítem. Se retira "...con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con Requerimientos, expedido por el Ente Territorial de Salud" del ítem condiciones de Transporte y se reemplaza por "...Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin", teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se ajustan y complementan las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, incluyendo la Guía de Transporte y Destino y se da claridad a la solicitud de la certificación HACCP. <i>Cambios realizados por JPMR Junio de 2021.</i></p>
7	<p>Se ajustan los requerimientos referentes a Certificación HACCP, aclarando que no es de absoluta obligatoriedad dicha certificación. <i>Cambios realizados por JPMR Agosto de 2021.</i></p>
8	<p>Se ajustan requerimientos de CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador, en línea con la aclaración realizada por el Invima frente a la obligatoriedad de la certificación HACCP "... para que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares incluya como requisito la certificación del sistema HACCP a los proveedores de carne de bovinos y porcinos deberá, en primera instancia, deberá tener claridad frente al tipo de establecimiento al cual está realizando la compra: planta de beneficio (no obligado) planta de desposte (obligado)", teniendo en cuenta lo anterior se ajusta el requerimiento así: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador correspondiente a la Planta de Desposte". <i>Cambios realizados por JPMR Septiembre de 2021.</i></p>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	