

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 2	
		Fecha:	12	07
				

PRODUCTO / NOMBRE	ÑAME
-------------------	------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001495
	Clasificación	Verduras
	Descripción del Producto	Tubérculo comestible, de piel dura y de color marrón a gris rosado, Su textura puede variar de suave y húmeda a áspera, seca y harinosa. El interior es de color blanco.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica																
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica																
	Requisitos Nutricionales	<table><tr><th rowspan="2">MACRONUTRIENTE</th><th colspan="2">PARAMETROS</th></tr><tr><th>PROMEDIO</th><th>DESVIACION</th></tr><tr><td>Proteína (%)</td><td>2.0</td><td>--</td></tr><tr><td>Humedad (%)</td><td>71.1</td><td>± 1.2</td></tr><tr><td>Calorias (kcal)</td><td>99</td><td>--</td></tr></table>	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS		PROMEDIO	DESVIACION	Proteína (%)	2.0	--	Humedad (%)	71.1	± 1.2	Calorias (kcal)	99	--		
	MACRONUTRIENTE	PARAMETROS																
		PROMEDIO	DESVIACION															
	Proteína (%)	2.0	--															
	Humedad (%)	71.1	± 1.2															
Calorias (kcal)	99	--																
	Datos de la tabla Nutricional ICBF 2015. Para Ñame, sin cáscara, crudo																	
Otras características del producto	El producto debe estar limpio, fresco, entero y ser de consistencia firme, no debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos, debe estar libre de plagas, enfermedades y de olores extraños, la pulpa no debe tener manchas anormales que muestren indicios de pudrición. El ñame debe ser de 1ª calidad según NTC 1269(Última actualización)																	
Contenido	En canastilla con un peso máximo de 20 Kg.																	
Requisitos Normativos	Cumplir con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El producto debe cumplir los requisitos de la norma técnica NTC 1269 (Última Actualización).																	

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En canastillas con un peso neto máximo de 20 Kg. Cumpliendo la norma técnica NTC 5422.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	<p>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. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Cuando el producto sea negociado para ser transportados por medio aéreo, fluvial o terrestre, este se debe entregar embalado en materiales</p>

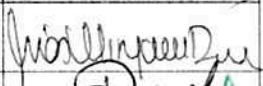
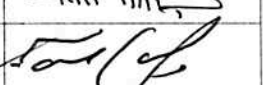
PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00		Página 2 de 2	
		Fecha:	12	07	2018
					

		de primer uso acordes al tipo de transporte, que garanticen la conservación de los productos. Deberán entregarse en excelentes condiciones de calidad, teniendo en cuenta que los mismos serán consumidos en los 15 días siguientes a su fecha de recibo. Estas condiciones se verificarán al momento de recibo de los productos y aquellas unidades que presenten defectos organolépticos serán rechazadas. El producto deberá estar totalmente fresco y seleccionado al momento de la entrega. El producto no deberá presentar ningún indicio de sobre maduración o deterioro.
	Empaque	El empaque debe ser entregado en canastilla, cumpliendo con la Res. Min. Agricultura y Desarrollo Rural 224 / 2007. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El Rotulado del producto debe ser resistente a la condiciones humedad y de baja temperatura, debe indicar: Nombre del producto, fecha de empaque, lote de producto y peso neto al momento de ser empacado.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para sitio de acopio y distribución con fecha de expedición no superior a un año.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	FEBRERO DE 2020
--	------------------------

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	13 Febrero 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso melo	13. feb. 2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	13 Feb 20	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	13 FEB 20	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	13 feb 20	