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	**TILAPIA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000704 / SAP 200001862
	Clasificación	Cárnicos
	Descripción del Producto	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse complemente limpio y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: No aplica

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Límite permitido
Bases Volátiles Totales[1]	70 mg /100g
pH a 20 °C	5.5 – 7.5
Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,	< 2.0
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia

1. Requisito para partes comestibles.

NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos /refrigerados o congelados).

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	$3x10^2$ ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales: No aplica

Otras caracteristicas del producto: El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella.
La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color.

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000704 / SAP 200001862 Por Kg de producto, cada unidad de producto debe tener un peso neto mínimo de 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellada El producto deberá garantizar la inocuidad de los alimentos, y deberá empacarse al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, expedido por el ente territorial correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frio que permita la conservación del producto (-18 °C – 0°C). El producto se recibe con temperatura de congelación de -18°C o menos. Se deberá conservar la cadena de frio durante todas las actividades posteriores a la captura del producto. El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo, o indicios de descongelación. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto Vigente. • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • 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

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Se elimina código SIC 36830 por no estar en uso, se incorpora el código SAP 200000704. Se adicionan requisitos microbiológicos, de acuerdo al Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 561 de 1984 y Resolución 122 de 2012.Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos

<table>
<tr><td></td><td>(refrigerados o congelados).
Se completa información sobre otras características del producto.
Se modifica contenido de 170-200 g por no estar en uso a 1 Kg el cual actualmente se compra.
Se complementan los requisitos normativos, se adiciona normatividad: Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.
Se completa información de las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.
Se adiciona información sobre el empaque y rotulado del producto.
Se adiciona exigencia de documento que demuestre el Programa de aseguramiento de la calidad y/o sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se ajusta información a nuevo Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001862 que actualmente se está utilizando en las regionales aplicado a comedores el cual que se encuentra en el listado maestro de materiales aportado por el área de tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Feb/22.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan de la Res. 122 de 2012 y Res. 776 de 2008. Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.
<table>
<tr><td>Resolucion 122 2012 y resolución 776 de 2008</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Requisito</td><td>n</td><td>m</td><td>M</td><td>c</td></tr>
<tr><td>Detección de Escherichia coli, UFC/g</td><td>5</td><td>10</td><td>400</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Detección de Salmonella spp/25g</td><td>5</td><td>Ausente</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Vibrio cholerae O1/25g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td colspan="5">Resolución 1407 de 2022</td></tr>
<tr><td>REQUISITO</td><td>n</td><td>c</td><td>m</td><td>M</td></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>$3x10^2$ ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10^2 ufc/g</td><td>10^3 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Salmonella spp.</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
<tr><td>Vibrio Cholera O1</td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>---</td></tr>
</table>
Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022
En requisitos nutricionales de retira la Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018. y se deja No aplica., Toda Vez que el etiquetado nutricional se declara en el rotulo de acuerdo a la resolución 810 de 2021.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Valor</th></tr>
<tr><td>Humedad (g)</td><td>55.6</td></tr>
<tr><td>Energia (Kcal)</td><td>312</td></tr>
<tr><td>Energia (KJ)</td><td>1293</td></tr>
<tr><td>Proteina (g)</td><td>16,2</td></tr>
<tr><td>Lipidos (g)</td><td>27,5</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos totales (g)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Fibra dietaria (g)</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Calcio (mg)</td><td>70</td></tr>
<tr><td>Fósforo (mg)</td><td>110</td></tr>
</table>
En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto" toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. Cambios realizados por MCRG. May. 2024</td></tr>
<tr><td>5</td><td>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 por MCRG, Oct 2024.</td></tr>
</table>

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	

Técnicas	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	