PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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	PESCADO SIERRA

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000691 / SAP 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos Microbiológicos 9,7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022
Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco caracteristico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguinea. Límite máximo de metales: Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012

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	-

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectad, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. 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 caracteristicas 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. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• 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). • 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. • 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 ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina ítem contenido de acuerdo a actualización Formato. se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

(mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	4.6
Proteina g/100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de E.coli UFC/g	5	10	400	2
Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella /25g	5	Negativo	–	0
Detección de Vibrio Cholerae /25 g	5	Negativo	–	0

Resolución 776 de 2008

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 frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Limite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2, Cadmio Cd: 0.05. Mercurio Mg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Limites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022., se retira la Resolución 776 de 2008.
En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye: 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, y 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.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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		**FILETE DE PESCADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, robalo, basa, sometido a un proceso de empaque y entregado en congelación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o róbalo, y/o basa.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **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 características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.
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 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en porciones x 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. 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 frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por 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. *Creada por IMRC. Oct. 2021*
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados. moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

	En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En Empaque y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacio en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. *Cambios realizados por MCRG. May. 2024*
3	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.*

PARAMETROS	N	m	M	C
Recuento E coli ufc/g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella / 25 g	5	Negativo		0
Vibrio cholerae O1 / 25 g	5	Negativo		0

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	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA 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 sulfhidrico — Ausencia 1. Requisito para partes comestibles. *NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquimicos 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 rigida, 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 Capitulo 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></tr>
</table>
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></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 Staphyloccoccus aureus coagulasa positiva, UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>Resolución 1407 de 2022</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr>
<tr><td>Escherichia coli</td><td>5</td><td>2</td><td>10 ufc/g</td><td>3x10² ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td>10² ufc/g</td><td>10³ 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>Proteína (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 item 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	

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	**MOJARRA**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012 Límite máximo de metales: **Requisito** / **Límites máximos (mg/kg peso fresco)**: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg; Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg; Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados .Resolución 122 de 2012.
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: 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 características del producto	El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.

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 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	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 dias de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4ºC +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o caracteristicas que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debe certificar: • 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

<table>
<tr><td>2</td><td>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado". del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto.
En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012.
Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th></tr>
<tr><td>Plomo (Pb):</td><td>0.3 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Cadmio (Cd):</td><td>0.05 mg /Kg</td></tr>
<tr><td>Mercurio (Mg):</td><td>0.5 mg /Kg</td></tr>
</table>
En ítem ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco.
En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005.
En Ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque".
En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.
Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira 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.
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.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano 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><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></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 Staphyloccoccus aureus coagulasa positiva. UFC/g</td><td>5</td><td>100</td><td>1000</td><td>2</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></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>
En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.</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	

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	CABEZA DE PESCADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001592
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: *Eremophilus Mutisii* de agua dulce, *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.*

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** | **Límites máximos** Bases volátiles Totales | 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: 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	La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, el olor debe ser característico de pescado fresco. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas.

	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°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. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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). • 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. • 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 ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona código SAP, se ajusta presentación del producto, condiciones de transporte, se retira de Normatividad Resolución 4287 de 2007, ya que refiere a productos cárnicos de aves de corral, en certificaciones se adiciona "o favorable con requerimientos". Se adiciona Resolución 2674 de 2013 en requisitos normativos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisil de agua dulce. Pescado alargado, de piel lisa o viscosa, su cabeza es grande y achatada, su color y tamaño es variado y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades *Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.* En REQUISITOS ESPECIFICOS (otras caracteristicas del producto): Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura minima de -4 °C, el producto se debe

	encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco." En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 5109 de 2005. En VIDA UTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere al momento de la entrega con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación. y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En ítem de empaque y embalaje Se incluye la frase: "Embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas". En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. 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. y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. 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."
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen requisitos fisicoquímicos de acuerdo Resolución 122 de 2012Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Se incluyen requisitos microbiológicos de acuerdo Resolución 1407 de 2022. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. En otras características del producto se retira el texto "la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo" por no tener aplicabilidad al producto. Se incluyen en normatividad Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. 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. Se cambia la fecha de expedición de uno a 3 años del Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por MCRG. Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	

PROCESO	GESTION DE LA CONTRATACIÓN				
SUBPROCESO	PLANIFICACION DE LAS ADQUISICIONES				
TITULO	FICHA TECNICA DE PRODUCTO - ALIMENTOS				
CODIGO	CODIGO	VERSION	FECHA VERSION	Pág. 1 de 1	
	F01-PGN-S03	3	OCTUBRE de 2015		

Codigo SIC	BOCACHICO
Clasificación	200001840
Descripción del Producto	Pescado Fresco El bocachico (Prochilodus magdalenae) es una especie de peces de la familia Prochilodontidae, en el orden de los Characiformes. La boca es pequeña, carnosa y prominente; provista de una serie de dientes diminutos en los labios; presenta espina predorsal puyazante. El cuerpo es de color plateado uniforme; las aletas tienen matices rojos o amarillos; escamas rugosas al tacto.
Ingredientes.	No aplica
Requisitos Fisicoquímicos	*El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:*

Requisitos Fisicoquímicos

Requisito	Productos	Límites Máximos
Histamina, mg/kg (1)	Atún, bonito y pescados de las familias: Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryfenidae, Pomatomidae y Scombresocidae	Se tomarán nueve (9) muestras de cada lote. - Su valor medio debe ser inferior a 100mg/kg. - En dos (2) de las muestras podrán tener un valor superior a 100mg/kg e inferior a tener 200mg/kg. - Ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200mg/kg
Bases Volátiles Totales (mg/100g)	Pescados frescos refrigerados, crustáceos y moluscos	70mg/100gr

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

PRODUCTOS DE LA PESCA, EN PARTICULAR PESCADOS, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

PARÁMETROS	N	m	M	C
Recuento E. Coli ufc/g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa	5	100	1000	2
Salmonella /25g	5	Negativo		
Salmonella /25g	5	Negativo		

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras caracteristicas del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser caracterisitico. No debe contener hielo.
Contenido	Bolsa de 5 kilos en porciones de 125 g.
Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Res. Min. Protección Requisitos Normativos Social No 670 / 2007 y Res. Min. Protección 00122 de 26 de Enero de 2012
Presentación del Producto	El producto se puede requerir en tres presentaciones diferentes empacadas al vacio: Entero Abierta sin visceras Pórciones de 125 gr, empacadas al vacio
Condiciones de Transporte y Almacenamiento	• El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento. • Certificado INVIMA o ENTE ENCARGADO (Visita Sanitaria), concepto técnico vigente FAVORABLE (FV) para vehículo. • El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. • Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura entre (-8°C) - (-1°C) • El almacenamiento del producto en refrigeración debe tener una temperatura entre (-8°C) - 0°C • El almacenamiento del producto en congelación debe tener una temperatura de -18°C
Empaque	Producto empacado a vació en bolsa de polietileno y poliamida de grado alimentario de primer uso.
Rotulado	El rótulo del producto debe influir 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 Res. Min Protección Social 005109/2005 y Resolución 333 de 2011
Vida Util	El producto se requiere con una vida útil contados a partir de la fecha de entrega , minima de Diez(10) dias en Refrigeración (-8°C a 0°C).

FRIGORIFICOS Y/O PLANTAS SACRIFICADORAS
Certificado de INVIMA o ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV).

COMERCIALIZADOR
En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y ademas de esto allegar el certificado de Visita de Inspección Sanitaria y/o Certificado de INVIMA o Ente encargado (Visita sanitaria) Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV).

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Ing. De Alimentos	Sandra P. Dominguez Rico	21 OCT 2015	
Revisó	Coronel (r)	Jose Leonidas Espitia Duarte	21 OCT 2015	
	Ingeniera	Andrea del Pilar Bermudez	21 OCT 2015	
Aprobó	Brigadier General	Pablo Federico Przychodny Jaramillo	21 OCT 2015	
	Capitan de Navio	Rafael Antonio Llinas Hernandez	14 DIC 2015	

PRODUCTO / NOMBRE	PESCADO DORADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000571 / SAP 200000572
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	De especie es la especie Coryphaena hippurus, también llamado pez mahi- mahi es una especie de pez marino de la familia corifaénidos, distribuido por todos los océanos del mundo, en aguas tanto tropicales como subtropicales .el pescado dorado se requiere eviscerado, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	No Aplica
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: **Requisito** / **Límites máximos**: Bases volátiles Totales / 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos. Resolución 122 de 2012
Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

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 frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea. Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2 Cadmio Cd: 0.05 Mercurio Mg: 0.5

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000571 Pescado dorado en filete sin piel x kilogramo de producto.

ROTULADO		SAP 200000572 Pescado dorado en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectad, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empacado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. 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. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. 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. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • 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. • 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 articulo 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 actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 02 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.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	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	