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	**FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20001729 / SAP 200002397
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o róbalo, agua, apanado, proteina concentrada de soya, aceite vegetal, batido, sal, emusificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisito	Límite Permitido
Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.	70
pH a 20°C	5.8 – 6.8

Requisitos fisicoquímicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados – NTC 4348: 2018

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	10 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	$<10^2$ ufc/g	10^2 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9,4 Productos de la pesca apanado, rebozado; precocido. Resolución 1407 de 2022

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo.

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4348 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013. En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Resolución 1485 de 2022.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001729 Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP 200002397 Milanesa de Pescado x Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos , estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. No se permite el uso de adhesivos.
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 0ºC a 4ºC 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 frio 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		• 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		

<table>
<tr><th>VERSIÓN</th><th>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Versión Inicial</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se adiciona clasificación del producto a cárnicos.
Se eliminan presentaciones del producto por no estar en uso actualmente, se cambia SAP 200001729 x unidad, se modifican los requisitos fisicoquímicos, lo estipulado anteriormente, no corresponden a parámetros fisicoquímicos, se incorporan los exigidos en la NTC 4348:2018. Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados.
Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC p4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebozados.
El contenido se eliminan contenidos SIC anteriores por no estar en uso, se modifica por SAP 200001729
Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013, Resolución 776 de 2006, Resolución 122 de 2012. NTC 4348:2018, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1443 por corresponder a productos de la pesca (refrigeraos o congelados)
Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información.
Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de desposte y almacenamiento.
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 Formato PA-FO-75 versión 01, Se incluye código SAP 200002397, se modifica clasificación SAP de cárnicos a Pescado, de acuerdo a SAP. se retira por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se ponen requisitos de acuerdo a descripción de los productos en plataforma SAP.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 4348: 2018 Requisitos microbiológicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados crudos a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos 9,4 Productos de la pesca apanado, rebozado; precocido.
<table>
<tr><th>Requisito</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr>
<tr><td>Recuento 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 / 25 g</td><td>5</td><td>Ausencia</td><td>-</td><td>0</td></tr>
<tr><td>Detección de Vibno choleraë O1:25 g</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>1.000</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>10 ufc/g</td></tr>
<tr><td>Staphylococcus coagulasa positiva</td><td>5</td><td>2</td><td><10^2 ufc/g</td><td>10^2 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 Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
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.</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	18 OCT 2024	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	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	